COTTO E MANGIATO COLLECTION N. 21 - SPECIALE NATALE - Prima immissione: 23 novembre 2022

la Sopressa Trevigiana
1955
BECHÈR
Salumi di Natura
AiC
Associazione Italiana Celiachia
È dal 1955 che Bechèr interpreta in modo autentico la tradizionale ricetta e la cultura alimentare del territorio, con le specialità tipiche della Sopressa Trevigiana, del Salame Veneto, della Sopressa Vicentina Dop e di tutte le eccellenze di salamini e di salsicce da libero servizio.
BECHER.IT

cottoemangiatomagazine.mediaset.it

Ed è ancora Natale!

Non si può dire certo che quest'anno ci siamo annoiati; le scene nazionali ed internazionali sono state ricche di eventi che si sono susseguiti in rapida successione: scenari di guerra, crisi economica alle porte, aumento incontrollato del costo dell'energia, cambiamento dei timonieri del paese, in qualche modo hanno influito sulle nostre abitudini e sul nostro stile di vita. Ma nonostante i disagi, vogliamo e riusciamo a cogliere un lato positivo: concetti come semplicità, sobrietà e parsimonia fortunatamente ritornano a fare capolino nella nostra vita quotidiana. Ed anche noi, nel nostro piccolo, ci siamo ispirati a questo *mood* per redigere il nostro consueto numero speciale delle feste natalizie, che é dedicato soprattutto alle famiglie, con piatti semplici, di facile realizzazione e con ingredienti mediamente economici ed accessibili; l'impianto é rimasto il medesimo dell'anno scorso con le ricette raggruppate per aperitivi, antipasti, minestre e paste asciutte, pietanze e dolci, senza distinzioni tra Vigilia, Natale, Capodanno ed Epifania e con una importante novità pratica: tutte le dosi di tutte le ricette sono pensate per 4 porzioni.
Vi lasciamo alla loro piacevole scoperta.

Buona lettura
Luca Turchi

In collaborazione con V Label Italia

Ti segnaliamo che per ottenere una ricetta 100% vegetariana o vegana è sempre bene prestare attenzione alla composizione dei prodotti utilizzati per la preparazione delle ricette.

Formaggi: molti di questi contengono caglio di origine animale, scegliete formaggi a pasta dura o freschi con l'indicazione di caglio microbico o vegetale
Uova - si consiglia l'uso di uova classificate come "0" o "1" - allevamenti all'aperto bio o tradizionali
Zucchero: lo zucchero raffinato potrebbe essere stato sbiancato con l'ausilio di sostanze di origine animale, scegliete zuccheri integrali o non raffinati
Vino: molti vini, soprattutto bianchi, vengono chiarificati con l'ausilio di albumina, scegliete vini con l'indicazione "vegan" in etichetta
Aceto: alcuni tipi di aceto vengono filtrati e chiarificati con sostanze di origine animale, scegliete un aceto con l'indicazione "vegan" in etichetta

Per maggiori informazioni consultate il sito www.vlabel.org

DIRETTORE RESPONSABILE
Andrea Delogu

COORDINATORE EDITORIALE
Luca Turchi

Cotto e mangiato magazine
è edito da
Fivestore – RTI S.p.A.
20093 Cologno Monzese (MI)

PROGETTO EDITORIALE
E GRAFICO
Zampediverse®

HANNO COLLABORATO
Tessa Gelisio, Andrea Mainardi, Luca Turchi, Daniela Di Matteo, Martina Melandri, Cecilia Rosi, Camilla Assandri, Emanuele Zambon, Cristina Lisotti

FOTOGRAFIE
Shutterstock, iStock

Cotto e mangiato Magazine
pubblicazione mensile
Registrazione Tribunale di Milano
n.123 del 27/04/2015

STAMPA a cura di Caleidograf
DISTRIBUZIONE a cura
di Press-Di Distribuzione e
Stampa Multimedia S.r.l. Milano

PUBBLICITÀ

MediaAdv srl
Via A. Panizzi, 6 - 20146 Milano
info@mediaadv.it |
www.mediaadv.it

SCRIVETECI
cottoemangiato.magazine@mediaset.it

Tutti gli articoli contenuti
in Cotto e mangiato magazine
sono da intendersi a riproduzione
riservata ai sensi dell'Art. 7 R:D:
18 Maggio 1942 n. 1369

32
Antipasti
Paté di salmone affumicato e robiola su dischi di pane di segale

Sommario

39
Alberelli in tavola
Tramezzini ad albero

Natale Collection

INDICE DELLE RICETTE

GLUTEN FREE · SENZA LATTOSIO · PIATTI VEGANI · PIATTI VEGETARIANI

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

CONTORNI E SALSE

DOLCI

BEVANDE

IL LIBRO UFFICIALE

è in libreria

Le feste con Tessa

Dalla nostra conduttrice, 5 ricette sfiziose e originali, adatte ai giorni più speciali dell'anno. Grazie ai suoi preziosi consigli, potrete sfruttare al meglio i diversi ingredienti tipici del periodo, come lenticchie, pandoro, polenta, per realizzare piatti deliziosi e anche anti-spreco.

Tantissimi auguri per un sereno Natale e un super 2023! Ovviamente... cotto e mangiato!

Gnocchi di ricotta alla siciliana

ingredienti per 4 persone

per gli gnocchi

ricotta fresca **250 g**
farina 0 **150 g**
Parmigiano Reggiano **5 cucchiai**
uovo **1**
sale

per il condimento

pomodorini piccoli **200 g**
olive taggiasche **50 g**
capperi **15 g**
pinoli **20 g**

Unite la farina alla ricotta precedentemente sgocciolata. Aggiungete l'uovo, il sale e impastate con le mani, unendo per ultimo il Parmigiano grattugiato. Continuate a lavorare l'impasto fino a renderlo omogeneo e sodo. Lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora.

Preparate il sugo

Tostate i pinoli a secco in una padella antiaderente e metteteli da parte.

Fate imbiondire uno spicchio d'aglio con un filo d'olio, aggiungete i pomodorini e fateli saltare, aggiungete poi capperi e olive e lasciate cuocere per una decina di minuti. Aggiungete qualche foglia di basilico.

Riprendete l'impasto e, aiutandovi con un po' di farina, formate delle striscioline di 2-3 cm di diametro. Ricavate i gnocchetti tagliando le striscioline con la parte non tagliente della lama del coltello.

Portate a ebollizione abbondante acqua salata e tuffatevi, pochi alla volta, gli gnocchi, cuocendoli fino a quando verranno a galla. Scolateli con la schiumarola trasferendoli direttamente nel sugo preparato in precedenza. Completate il piatto con i pinoli tostati.

Stelline di polenta
con polpettine di lenticchie

ingredienti per 4 persone

acqua **750 ml**
polenta rapida **200 g**
sale **5 g**
carote **50 g**
patate **160 g**
lenticchie precotte **150 g**
pecorino **30 g**
concentrato di pomodoro **100 g**
farina q.b.
uova q.b.
pangrattato q.b.
rosmarino
olio di semi di arachide

Pelate carote e patate, tagliatele a tocchetti e mettetele a cuocere.

Mettete a scaldare l'acqua e appena raggiunge il bollore versate la farina della polenta istantanea, il sale e mescolate per qualche minuto.

Versate la polenta in una teglia per ottenere uno spessore di circa 2 cm e lasciate raffreddare.

In una padella mettete l'olio, fate un soffritto con rosmarino tritato e insaporite le lenticchie precotte. Aggiungete il concentrato di pomodoro.

Unite le lenticchie insaporite, le carote e le patate, e il pecorino nel boccale del frullatore ad immersione. Aggiungete un po' di pangrattato per addensare il composto.

Sbattete 2 uova con un po' di sale e date forma alle polpettine passandole prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato.

Friggete in olio di semi di arachide bollente. Dopo aver realizzato le stelline di polenta, su ognuna, fermate una polpettina con l'aiuto di uno stuzzicadenti.

Tortino di patate
con salsiccia e lenticchie

ingredienti per 4 persone

lenticchie **400 g** - salsiccia **200 g** - patate **1,5 kg** - Parmigiano Reggiano grattugiato **100 g** - burro - latte q.b. - uova **2** - pangrattato q.b. - sale - pepe - olio E.V.O.

Rosolate la salsiccia fresca e aggiungete poi le lenticchie. Lessate e schiacciate le patate, mettetele in una ciotola aggiungendo le uova, il formaggio grattugiato, il latte, sale e pepe.

Imburrate e cospargete di pangrattato una teglia con cerniera e realizzate uno strato utilizzando metà del composto con le patate. Aggiungete poi le lenticchie e ricoprite con le restanti patate. Coprite il tutto con pangrattato e fiocchetti di burro. Infornate a 180°C per 40 minuti.

Rotolo
di pandoro al tiramisù

ingredienti per 1 rotolo

pandoro **200 g** - mascarpone **250 g** - zucchero a velo **40 g** - panna fresca da montare **200 g** - caffè zuccherato **1 tazzina** - rum o marsala **1 tazzina** - cacao amaro q.b.

Montate insieme il mascarpone con lo zucchero a velo e la panna. Usate il pandoro tagliato a fette di un paio di cm di spessore, possono essere fette e pezzi diversi (anche di riciclo). Disponetele mettendole vicine su un pezzo rettangolare di carta forno in modo tale da ottenere un rettangolo di pandoro. Appiattite il rettangolo con un matterello in modo tale da unire insieme i diversi pezzi di pandoro.

A questo punto spennellate la base di pandoro con una bagna di caffè e rum e poi versateci sopra la crema, lasciando almeno 1 cm ai bordi. Arrotolate il rettangolo di pandoro seguendo il verso della lunghezza aiutandovi con la stessa carta forno. Assicuratevi che il rotolo sia ben compatto. Avvolgete le estremità a caramella e fate riposare in frigorifero per almeno un paio di ore. Spolverate il rotolo di cacao amaro a piacere prima di servire.

Se volete guarnire con una glassa al cioccolato, trovate la ricetta a pag. 86. Dopo che il rotolo si sarà solidificato in frigorifero, ricopritelo di glassa e lasciate addensare su una griglia

Pandoro
a stella farcito

ingredienti per 1 pandoro

pandoro classico **1**
mascarpone **500 g**
ricotta **500 g**
zucchero a velo **100 g**
granella di pistacchi q.b.
ribes q.b.

In una ciotola abbastanza capiente lavorate il mascarpone con lo zucchero. Aggiungete la ricotta opportunamente sgocciolata e setacciata. Amalgamate bene il composto con una frusta elettrica, fino ad ottenere una consistenza cremosa. Tagliate un pandoro classico a fette orizzontali, in modo tale da ottenere tante fette a stella dell'altezza di circa 5-6 cm l'una.

Spalmate la farcitura sulla prima fetta (quella più grande) e disponetela alla base. Aggiungete una manciata di granella di pistacchi. Coprite con la fetta successiva, disponendola però un po' sfalsata rispetto a quella sottostante. Continuate così fino all'ultima fetta, sulla quale non dovrete aggiungere la crema, ma solo una spolverata di zucchero a velo. Decorate con i ribes sulle punte della torre.

Cuoco, conduttore televisivo e ristoratore Andrea Mainardi ha lavorato **per 3 anni** nella brigata di Gualtiero Marchesi al Ristorante Albereta con lo chef Andrea Berton. A **marzo 2010** apre a Brescia il suo ristorante: **Officina Cucina**, con un solo tavolo che può ospitare fino a 10 persone. Nel **2012** nell'East Side di New York apre The Bowery Kitchen, ristorante-bar dove vengono proposti piatti e vini tipici italiani. **Da maggio 2019** lavora con Tessa Gelisio a *<Cotto e Mangiato>* su Italia 1.

andreamainardiofficial
f Andrea Mainardi Official

I classici per le feste di Andrea Mainardi

Dal nostro simpaticissimo chef, un primo tradizionale regionale, un secondo "del cuore" e un contorno leggero e rinfrescante, per un menu natalizio semplice ma gustosissimo da concludere con un panettone... "atomico"!

Passatelli *in brodo*

FACILE | 17 MIN + 30 MIN DI RIPOSO | 15 MIN | 2 MIN

ingredienti per 4 persone

pangrattato **200 g**
Parmigiano Reggiano stagionato **200 g**
uova **4**
brodo di carne **2 l**
noce moscata
scorza di **1** limone

Raccogliete in una ciotola il pangrattato, ottenuto da pane fresco tritato grossolanamente. Aggiungete il Parmigiano Reggiano, meglio ancora se molto stagionato. Unite nella stessa ciotola anche le uova. Aggiungete noce moscata e scorza di limone e iniziate ad amalgamare con un cucchiaio.

Impastate a mano fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungete altro pangrattato qualora l'impasto fosse troppo tenero, se troppo duro invece diluite con un po' di brodo. Avvolgete il tutto nella pellicola alimentare e fate raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti, fino a quando sarà compatto. Trasferite l'impasto nello schiacciapatate, poco per volta. Schiacciate con una certa forza per realizzare i passatelli. Dovrete ottenere dei passatelli di circa 4 cm.

Scaldate il brodo che non deve bollire, ma sobbollire, per evitare che i passatelli si frantumino. Aiutandovi con un coltello schiacciate i passatelli direttamente sulla casseruola con il brodo. I passatelli in brodo saranno pronti quando verranno a galla, ci vorrà anche meno di un minuto. Estraete i passatelli con la schiumaiola, trasferiteli nella zuppiera e copriteli con il brodo. Spolverateli di abbondante Parmigiano Reggiano e serviteli subito ben caldi.

Arrosto di tacchino della Mamma

ingredienti per 4-6 persone

petto di tacchino **1** da **600 g**
prosciutto cotto **200 g**
uova **4**
formaggio grattugiato **50 g**
Emmental a fette **100 g**
spinacini **200 g**
scalogno **1**
burro **50 g**
vino bianco **100 ml**
aglio **1 spicchio**
rosmarino **1 rametto**
salvia **1 rametto**
noce moscata in polvere q.b.
olio E.V.O.
sale

Aprite il petto di tacchino a libro con un coltello ed appiattite con l'aiuto di un batticarne.

Disponete in sequenza: il prosciutto cotto, le uova sbattute con il formaggio grattugiato ed un pizzico di noce moscata e successivamente strapazzate in padella con una noce di burro. Unite quindi le fette di Emmental e gli spinacini ripassati in un tegame con burro e scalogno tritato. Formate un rotolo e legate la carne con lo spago da cucina.

Cuocete in una casseruola con un filo d'olio, l'aglio in camicia, le erbe aromatiche ed il vino. Ricoprite con acqua leggermente salata e proseguite la cottura per circa tre ore, fino ad ottenere un intingolo trasparente.

Lasciate raffreddare prima di rimuovere lo spago e tagliare a fette sottili per servire in accompagnamento a una insalata fresca a piacere.

Insalata *di finocchi e arance*

FACILE | 15 MIN + 30 MIN DI RIPOSO | 15 MIN | 0 MIN

ingredienti per 4 persone

finocchi **3**
arance **3**
olio E.V.O.
sale
pepe
menta fresca e insalata riccia per decorare (facoltativo)

Iniziate dai finocchi: lavateli accuratamente e privateli delle barbette verdi. Una volta puliti, tagliateli a fettine.

Pronti i finocchi, passate alle arance (tenendo da parte mezza arancia da spremere per il succo che vi servirà dopo): pelatele a vivo con un coltello affilato in modo da eliminare la parte bianca (la più amara). In questo modo potrete ottenere degli spicchi perfetti al livello di gusto e anche più belli per l'impiattamento.

Ora che gli ingredienti sono pronti non vi resta che assemblarli componendo la vostra insalata finocchi e arance.

Versate le arance e i finocchi in una ciotola capiente e conditeli con olio, sale e pepe, quanto basta. Aggiungete al condimento anche il succo di mezza arancia, precedentemente spremuto.

Per una perfetta marinatura e per un sapore più intenso fate riposare la vostra insalata finocchi e arance per circa 30 minuti prima di servirla.

Contorno facile, veloce e leggero, è perfetto per pranzi e cene delle feste perché ricco di proprietà che stimolano la digestione, quindi non appesantisce e rinfresca tra le portate

La dimensione delle fettine dei finocchi varia al variare del vostro gusto: per un'insalata più croccante tagliatele grossolanamente con un coltello, se invece preferite una versione più morbida, aiutatevi con una mondina

Un panettone... "atomico"!

RENDI ATOMICHE LE TUE FESTE CON IL PANETTONE FIRMATO MAINARDI!

Un'autentica esplosione sensoriale: farina da grano italiano, frutta candita di altissima qualità, 26 ore di lievitazione, burro straordinario e tanto amore passione per 750 g di bontà!

Disponibile in eleganti scatole di latta personalizzabili!
Potete acquistarlo direttamente dall'e-shop ufficiale

www.mainardibakery.com

Aperitivo delle feste

LE RICETTE

Vol-au-vent
con paté di salmone e caviale rosso

ingredienti per 4 persone (12 vol-au-vent)

vol-au-vent **12**
salmone affumicato **150 g**
robiola **200 g**
caviale rosso **100 g**
panna fresca liquida **50 ml**
capperi dissalati **1 cucchiaio**
prezzemolo **1 mazzetto**
sale
pepe

Disponete i *vol-au-vent* su una teglia rivestita con carta forno e riscaldateli in forno a 180°C per 5 minuti.

Riunite nel bicchiere del frullatore il salmone affumicato, la robiola, la panna, i capperi, un pizzico di sale e pepe, azionate alla massima velocità e frullate fino a ottenere una crema omogenea. Trasferite il composto in una tasca da pasticcere e farcite i *vol-au-vent*.

Decorate ogni *vol-au-vent* con 1/2 cucchiaino di caviale rosso e una foglia di prezzemolo.

Puccini
cocktail

ingredienti per 1 cocktail

prosecco **12 cl**
succo di mandarino filtrato **5 cl**
ghiaccio **5-6 cubetti**

Versate il succo di mandarino in una coppa o *flûte* da champagne precedentemente raffreddata in frigorifero.

Aggiungete il prosecco ben freddo ed emulsionate delicatamente.

Guarnite con una sottile scorza di mandarino e servite.

Utilizzare coppa o *flûte* da champagne freddi di frigorifero

Datteri ripieni
di gorgonzola piccante e noci

ingredienti per 4 persone

datteri freschi grandi **16**
gorgonzola piccante **100 g**
mascarpone **100 g**
gherigli di noci **16**

Tagliate i datteri per lungo facendo attenzione a non dividerli e privateli del nocciolo.

Mescolate in una terrina il gorgonzola insieme al mascarpone. Lavorate per bene fino a realizzare un composto cremoso.

Riempite fino all'orlo i datteri con la crema al formaggio e guarnite la superficie con i gherigli di noci.

Disponete i datteri ripieni su un piatto da portata e metteteli a riposare in frigorifero per almeno 2 ore prima di servirli.

Winter white '75

ingredienti per 1 cocktail

gin **4,5 cl**
succo di limone **2 cl**
zucchero di canna **15 g**
succo di fiori di sambuco **3 cl**
prosecco per completare
ghiaccio **5-6 cubetti**

per guarnire (facoltativo)

rosmarino **1 rametto**
bacche di melograno

Versate nello *shaker* il gin, il succo di limone, il succo di fiori di sambuco, lo zucchero e il ghiaccio.

Agitate bene lo *shaker* per raffreddare e legare tra loro gli ingredienti.

Filtrate e versate il contenuto in una coppa o in una *flûte* da champagne. Completate con il prosecco e servite.

la variante: con sciroppo al rosmarino

Eliminate lo zucchero dalla ricetta e sostituitelo con 3 cl di sciroppo di rosmarino. Realizzarlo è molto semplice: in un pentolino versate acqua e zucchero in parti uguali e cuocete fino a quando lo zucchero si sarà sciolto. Aggiungete il rosmarino e lasciate sobbollire per 1 minuto. Spegnete la fiamma, setacciate il composto in una ciotolina e lasciate raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero.

Mini würstel
avvolti nella pancetta

FACILE | 35 MIN | 20 MIN | 15 MIN

ingredienti per 8 porzioni (4 persone)

mini würstel **500 g**
pancetta affumicata (**8 fette**) **90 g**
senape **2 cucchiai**
miele **2 cucchiai**
tabasco q.b.
timo **3 rametti**
salvia **1 rametto**
rosmarino **3 rametti**
olio E.V.O. **50 g**

Preparate la marinatura unendo in una ciotolina l'olio, il tabasco, la senape e il miele. Mescolate per amalgamare bene gli ingredienti e ottenere un'emulsione omogenea.

Sminuzzate le foglie di salvia e gli aghi di rosmarino dopo averli lavati, e uniteli al composto liquido. Mescolate nuovamente.

Lessate i mini würstel per 5 minuti, sistemateli in una pirofila e ricopriteli con la marinatura. Coprite la pirofila con la pellicola e lasciate in frigorifero per 1 ora circa a marinare.

Trascorso questo tempo, avvolgete ogni mini würstel in una fetta di pancetta e trasferite le "salsiccette coperte" su una teglia del forno ricoperta di carta forno. Una volta che avrete avvolto tutti i mini würstel con la pancetta, spennellateli con un po' di marinatura rimasta. Infornate in forno già caldo a 180°C per almeno 15 minuti, fino a doratura.

Polpettine di tacchino
finger food con salsa agrodolce piccante

ingredienti per 4 persone

carne macinata di tacchino **600 g**
Grana Padano grattugiato **4 cucchiai**
uova **1**
cipolla piccola **1**
latte **120 ml**
pangrattato
trito di erbe aromatiche (timo - rosmarino - prezzemolo)
zenzero in polvere
olio E.V.O.
sale
pepe

per la salsa agrodolce piccante

passata di pomodoro **200 g**
aceto di vino **1 cucchiaio**
zucchero
paprika **1 cucchiaino**
peperoncino ½
cipolla bianca ½
tabasco
olio E.V.O.
sale

Riunite in una ciotola la carne macinata, il Grana Padano grattugiato, il latte, l'uovo, il trito di erbe aromatiche, una spolverata di zenzero, regolate di sale e pepe e iniziate a mescolare con una forchetta. Aggiungete la quantità di pangrattato che servirà per rendere l'impasto più consistente. Inumidite le mani e formate delle piccole polpettine.

Affettate finemente la cipolla e fatela rosolare in una padella capiente con un filo d'olio. Aggiungete le polpettine, abbassate la fiamma e cuocete per almeno 20 minuti senza coperchio, girando di continuo la carne. Spegnete la fiamma e trasferite le polpettine in un piatto da portata.

Fate soffriggere la cipolla tritata con un filo d'olio, aggiungete il peperoncino tritato e privato dei semini. Unite la passata di pomodoro e aggiungete un po' d'aceto e un pizzico di zucchero. Dopo qualche minuto salate e continuate a cuocere a fiamma bassa, per circa 15 minuti coprendo il tegame.

Una volta cotto il pomodoro, spegnete la fiamma e unite la paprika e il tabasco. Lasciate raffreddare e poi trasferite tutto nel boccale del frullatore a immersione: frullate la salsa brevemente per renderla omogenea. Fate raffreddare e ponete la salsa in una terrina in accompagnamento alle polpettine di tacchino.

Americano *cocktail*

ingredienti per 1 cocktail

bitter Campari **3 cl**
vermouth rosso **3 cl**
soda **1 spruzzata**
ghiaccio **5-6 cubetti**

per guarnire
arancia **1 fettina**

Versate il ghiaccio in un bicchiere tipo tumbler basso (old fashioned).

Aggiungete il bitter Campari, il vermouth, la soda e mescolate delicatamente con un cucchiaino.

Guarnite con una fettina d'arancia e servite.

Ancora oggi ci si interroga sulle origini dell'Americano. Vi è chi fa risalire la creazione della miscela alla fine dell'Ottocento, presso il Bar Gaspare Campari di Milano, come variazione del cocktail *Milano Torino*, molto amato dai turisti americani (che erano soliti richiedere l'aggiunta di soda); altri invece indicano i primi anni '30 del Novecento come nascita di questo cocktail, realizzato per omaggiare il pugile italiano Primo Carnera, reduce ai tempi dai successi negli Stati Uniti. Un'icona tricolore, Carnera, al pari degli ingredienti dell'Americano che, a dispetto del nome, è composto dal bitter milanese e dal vermouth piemontese

Bignè al formaggio
con pancetta croccante

ingredienti per 4 persone

bignè vuoti pronti **20**
gorgonzola dolce **70 g**
formaggio tipo emmental **100 g**
Parmigiano Reggiano grattugiato **4 cucchiai**
besciamella pronta **400 ml**
pancetta **20 fettine** piccole sottili

Fate scaldare una padella antiaderente. Fate rosolare le fettine di pancetta a fiamma media per 3 minuti fino a che non si arricciano, giratele e continuate la cottura per altri 3 minuti. Togliete la pancetta dal fuoco e scolatela su carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso.

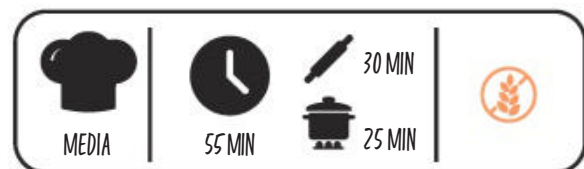
Riducete il gorgonzola e l'emmental in tocchetti piccoli. Versate la besciamella in un pentolino, aggiungete i formaggi, il Parmigiano Reggiano grattugiato e andate in cottura a fiamma moderata mescolando finché i formaggi non si sciolgono, ottenendo così una salsa consistente.

Private i bignè della calotta, riempiteli con la crema al formaggio, guarnite la superficie con la pancetta croccante e trasferiteli in una pirofila coperta con carta forno.

Cuocete i bignè in forno preriscaldato a a 200°C per 8-10 minuti. Sfornate e servite caldi.

Antipasti

LE RICETTE

Insalata russa *"mare e terra"*

ingredienti per 4 persone

pesce a polpa bianca **200 g**
salmone già pulito **150 g**
gamberetti già puliti **4**
patate **100 g**
carote **100 g**
cavolfiore **100 g**
piselli **100 g**
ananas **100 g**
uova **2**
limone **1**
vino bianco secco q.b.
insalata mista q.b.
maionese **200 g**
yogurt intero **50 g**
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Lessate per 15 minuti la polpa del pesce bianco e il salmone in abbondante acqua bollente salata, con grani di pepe e 1 bicchiere di vino bianco. Una volta cotti, scolateli e lasciateli raffreddare.

Nel mentre, fate saltare i gamberetti in una padella con un filo d'olio, un po' di succo di limone e insaporite con sale e pepe. Teneteli da parte.

Lavate e mondate le verdure e l'ananas, riducetele a dadini regolari e lessate le verdure (compresi i piselli) in una casseruola colma di acqua bollente salata, introducendole gradualmente secondo i loro tempi di cottura.

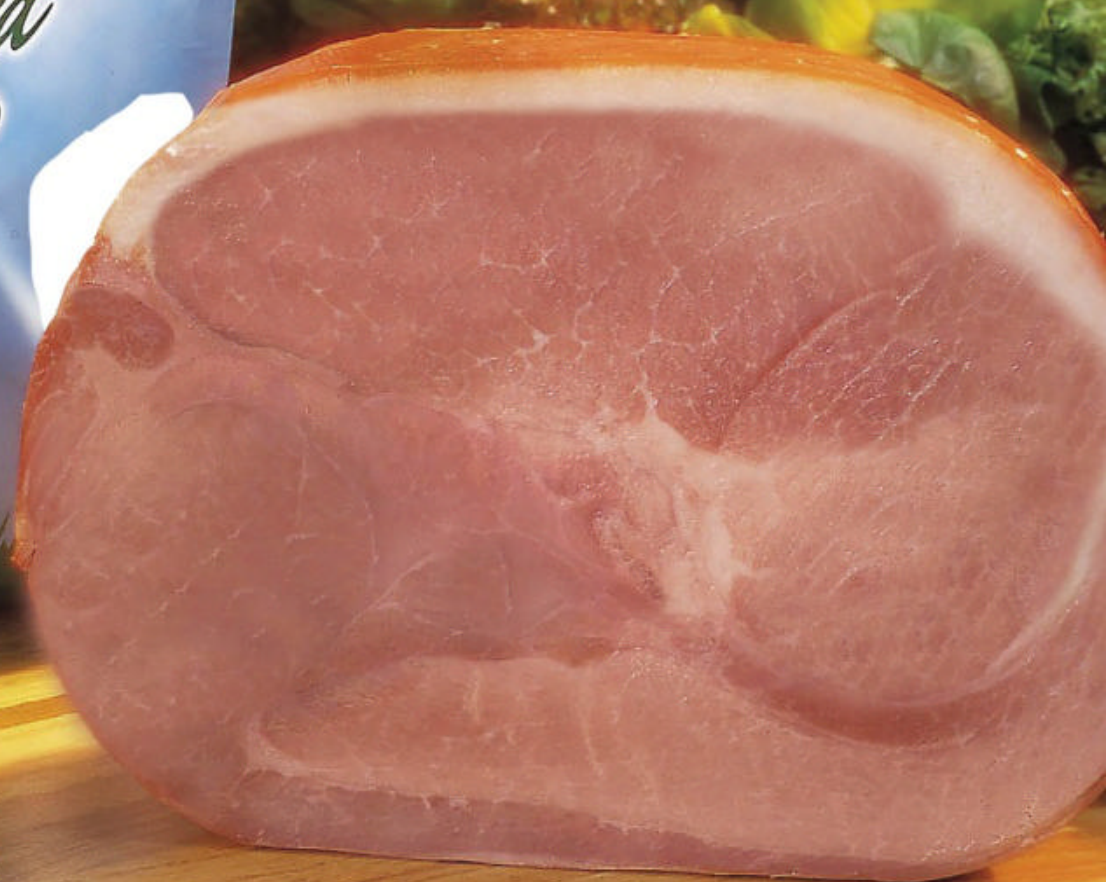
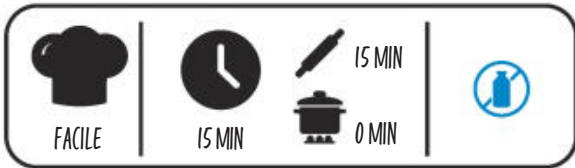
Scolate le verdure ancora croccanti, ponetele in una ciotola, conditele con olio, sale e pepe e lasciatele raffreddare. Aggiungete anche i dadini di ananas.

Fate cuocere le uova per 9 minuti all'interno di un pentolino colmo d'acqua, sgusciatele, tritatele e unitele alla ciotola con le verdure.

Riducete a dadini regolari molto piccoli il pesce bianco e il salmone e aggiungeteli nella ciotola.

Mescolate bene gli ingredienti e legate il tutto con la maionese amalgamata insieme allo yogurt.

Impiattate l'insalata russa nei singoli piatti da portata e decoratela con foglioline di insalata mista e gamberetti.

1955
BECHÈR
Salumi di Natura
BECHER.IT
BECHÈR
Salumi di Natura
1°
CottoNatura®
100% italiano

Tartare di manzo *con tartufo nero e cialde di pane*

ingredienti per 4 persone

scamone o filetto di fassona **500 g**
olive taggiasche **2 cucchiai**
capperi **2 cucchiai**
trifola nera o tartufo nero q.b.
olio E.V.O.
limone ½
sale
pepe nero
cialde di pane croccante **4**
germogli q.b.

Tagliate il filetto al coltello.

Tritate i capperi e olive.

Amalgamate la carne al trito e conditela con succo di limone filtrato, olio E.V.O., polvere di tartufo nero, sale e pepe nero.

Realizzate delle *quenelle* con l'aiuto di due cucchiai e adagiatele sui piatti da portata.

Completate con le cialde di pane croccante e decorate con germogli a piacere.

Paté di salmone affumicato
e robiola su dischi di pane di segale

ingredienti per 4 persone

salmone affumicato **100 g**
robiola fresca **250 g**
panna fresca **50 ml**
pane di segale a fette o altro pane a scelta q.b.
aneto fresco q.b.
sale
pepe nero

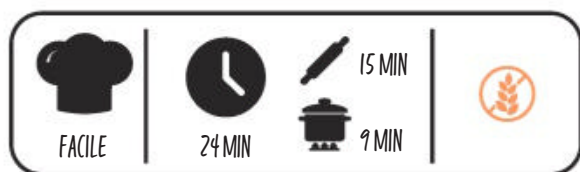
Mettete nel mixer il salmone affumicato, la robiola, la panna fresca e l'aneto.

Frullate gli ingredienti fino a quando avrete ottenuto un composto cremoso e omogeneo.

Regolate di sale e pepe, trasferitelo in una ciotola e fatelo rassodare in frigorifero, coperto con la pellicola alimentare trasparente, per almeno 1 ora.

Nel mentre, prendete un coppapasta, tagliate le fette di pane ricavando dei dischi e tostateli in una padella calda per un paio di minuti.

Spalmate il paté sul pane di segale tostato, decorate con l'aneto fresco e servite.

Uova ripiene
con salmone e formaggio

FACILE
24 MIN
15 MIN
9 MIN
ingredienti per 4 persone

uova **6**
carpaccio di salmone fresco (al naturale – abbattuto) **200 g**
formaggio spalmabile **100 g**
olio E.V.O.
prezzemolo fresco q.b.
sale
pepe nero
curcuma q.b.

Mettete le uova in un pentolino e copritele interamente con l'acqua fredda e un pizzico di sale.

Ponete sul fuoco e una volta raggiunto il bollore, fate rassodare per 9 minuti.

Estraetele, fatele raffreddare sotto l'acqua corrente, sgusciatele e dividetele a metà.

Prelevate i tuorli, poneteli in una ciotola, unite il formaggio spalmabile, un pizzico di sale, di curcuma e una macinata di pepe.

Frullate gli ingredienti fino a quando il composto risulterà liscio e cremoso.

Riempite gli albumi con la mousse di formaggio e uova, decorate con roselline di salmone e il prezzemolo tritato e conservate in frigorifero fino al momento di servire.

Paté di fegato di coniglio
fatto in casa

ingredienti per 4-6 persone

fegatini di coniglio **250 g**
cipolla ½
alloro **1 foglia**
Marsala secco **35 ml**
brodo di carne q.b.
mirto **1 bacca**
burro **60 g**
sale
pepe nero

Riducete il fegato di coniglio in tocchetti e mettetelo a bagno in acqua fredda per circa 15 minuti.

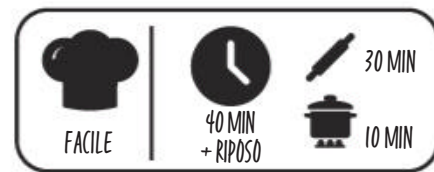
Lavatelo sotto l'acqua corrente e tamponatelo con la carta assorbente da cucina.

Tritate finemente la cipolla e fatela appassire in una padella con una noce di burro, poi unite il fegato, il mirto schiacciato e la foglia di alloro.

Cuocete per un paio di minuti, sfumate con il Marsala e fate evaporare. Regolate di sale e di pepe, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Rimuovete il mirto e la foglia di alloro e frullate nel mixer fino a quando il composto sarà omogeneo.

Aggiungete il burro morbido a tocchetti, un mestolo di brodo di carne e frullate per ottenere una consistenza cremosa.

Trasferite il paté in un vasetto di vetro a chiusura ermetica e fate raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire.

Ghirlanda centrotavola *di pane*

ingredienti per 6 persone

impasto per pane già pronto **1 kg**
pomodori secchi **150 g**
provolone dolce (oppure Montasio, Asiago, emmental) **200 g**
Parmigiano Reggiano grattugiato **50 g**
olio E.V.O.
sale
pepe nero
pomodorini ciliegino q.b.
aneto fresco q.b.
tuorlo **1**
latte q.b. per spennellare
semi di sesamo q.b.
pomodorini per decorare

Tagliate a dadini il formaggio. Sbollentate i pomodori secchi per 3 minuti in abbondante acqua salata, scolateli e frullate con un filo d'olio fino a ottenere un composto cremoso ma compatto.

Dividete l'impasto a metà, stendete entrambe le pezzature con il mattarello, farcitele con il paté di pomodori secchi, il provolone, il Parmigiano Reggiano grattugiato e insaporite con olio, sale e pepe.

Arrotolate gli impasti su sé stessi e realizzate due filoni, chiudete bene le estremità, intrecciate i due filoni tra loro, e unite le estremità per formare una ghirlanda.

Sistemate la ghirlanda su una teglia rivestita di carta forno, decoratela con i pomodorini ciliegini, spennellate la superficie con il tuorlo sbattuto insieme al latte e spargete i semi di sesamo.

Coprite la teglia e lasciate lievitate per un paio d'ore o fino al raddoppio di volume, poi infornate nel forno preriscaldato in modalità statica a 190°C per 30 minuti.

Una volta dorata, estraetela dal forno, lasciatela raffreddare e poi servitela come centrotavola di Natale decorandola con l'aneto fresco e qualche pomodorino.

Cocotte di funghi, *formaggio e patate*

ingredienti per 4-6 persone

funghi freschi **600 g**
patate **400 g**
pane raffermo **250 g**
besciamella **400 ml**
brodo vegetale q.b.
Parmigiano Reggiano grattugiato q.b.
aglio **1 spicchio**
olio E.V.O.
rosmarino fresco q.b.
sale
pepe nero

Pulite i funghi con un panno umido per eliminare il terriccio e tagliateli in fettine o tocchetti.

Scaldate l'olio in una padella e fate rosolare lo spicchio d'aglio schiacciato, poi unite i funghi e fateli cuocere per 5 minuti.

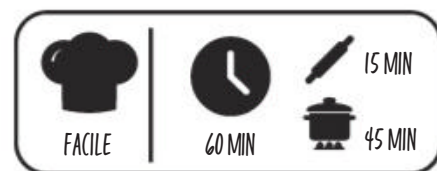
Aggiungete i broccoli lavati, mondati e ridotti in cimette.

Profumate con il prezzemolo tritato e spegnete il fuoco. Regolate di sale e pepe.

Oliate le cocotte monoporzione (4 o 6 in base alla dimensione delle cocotte), mettete sulla base di ognuna delle fette di pane raffermo e bagnatelo con il brodo vegetale.

Create uno strato di besciamella, insaporite con il Parmigiano Reggiano grattugiato, continuate con uno strato di funghi e broccoli e completate con altra besciamella.

Spolverate la superficie con il Parmigiano Reggiano grattugiato e cuocete lo sformato nel forno preriscaldato in modalità statica a 200°C per 20 minuti. Estraete, lasciate intiepidire e servite.

Torta salata natalizia
con ricotta, code di gambero e spinaci

ingredienti per 4-6 persone

pasta sfoglia rotonda **1 rotolo**
spinaci freschi o surgelati **400 g**
code di gamberi **300 g**
ricotta **350 g**
Parmigiano Reggiano grattugiato **60 g**
uovo **1**
cipolla **1**
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Tritate finemente la cipolla e fatela rosolare in una padella con un filo d'olio, poi aggiungete gli spinaci, versate un po' d'acqua, coprite con il coperchio e fateli cuocere per 10 minuti. Lasciateli raffreddare e poi tritateli grossolanamente.

Pulite le code di gamberi eliminando il carapace ed eventualmente il budello nero (infilate uno stuzzicadenti nella carne di traverso alla coda e tirate il budello verso l'alto).

Fate saltare le code di gamberi pulite in padella con un filo d'olio per un paio di minuti.

Amalgamate gli spinaci con i gamberi, aggiungete l'uovo, la ricotta, il Parmigiano Reggiano grattugiato e regolate di sale e pepe.

Srotolate la pasta sfoglia e adagiatela delicatamente all'interno di una teglia rotonda.

Versate il ripieno, livellate la superficie, ripiegate i bordi della sfoglia e infornate nel forno preriscaldato già caldo e 190°C e cuocete per circa 30 minuti.

Una volta dorata, sfornatela, lasciatela intiepidire prima di servire.

Alberelli

Idee originali e scenografiche per arricchire la tavola di Natale con ricette di antipasti veloci a base di formaggi e salumi. L'albero, il simbolo per eccellenza natalizio viene rappresentato in cucina attraverso la realizzazione di salatini, tramezzini e invitanti taglieri che sono perfetti come centrotavola gastronomici o gustosi segnaposto. Di sfoglia, con il pane o ingredienti tradizionali, ecco i nostri suggerimenti

ACCESSORIO/STRUMENTO ESSENZIALE
PER RIPRODURRE QUESTE RICETTE:
TAGLIABISCOTTI A FORMA DI ALBERO

Albero di panini tondi
con tomino grigliato

Acquistate un impasto per pane già pronto, dividetelo in pezzature dello stesso peso e con le mani realizzate delle palline.

Sistematele a forma di albero su una teglia foderata di carta forno e lasciatele lievitare coperte per un paio d'ore.

Spennellate la superficie con un tuorlo sbattuto insieme al latte infornate e nel forno preriscaldato in modalità statica e cuocete a 180°C per circa 20 minuti.

Estraete e lasciate raffreddare l'albero di panini. Fate ammorbidire il tomino (basteranno un paio di minuti in forno caldo modalità grill), nel frattempo "foderate" l'incavo dell'alberello con una fetta sottilissima di prosciutto cotto e adagiatevi sopra il tomino.

Albero di tortilla
o piadine con salumi e formaggi

Acquistate tortilla o piadine già pronte, farcitele con salumi e formaggi di vostro gradimento.

Arrotolatele e tagliate i rotoli in monoporzioni, poi impilatele per formare un albero e portate in tavola come antipasto.

Alberi di sfoglia
con brie e mirtilli rossi

Srotolate la pasta sfoglia già pronta o la pasta brisé, incidete metà della pasta con uno stampino a forma di albero grande e poi l'altra metà di pasta con uno stampino a forma di albero piccola.

Sovrapponete le due forme ottenute e farcite con formaggio, erbe aromatiche e mirtilli rossi.

Infornate nel forno preriscaldato in modalità statica a 180°C e cuocete per 10-15 minuti, fino a doratura.

Tramezzini
ad albero

Prendete il pane per tramezzini, tagliatelo con una formina a stella di differenti dimensioni, dalla più grande alla più piccola e realizzate un tramezzino a forma di albero farcito con insalata, formaggi e salumi a piacere.

Tagliere albero

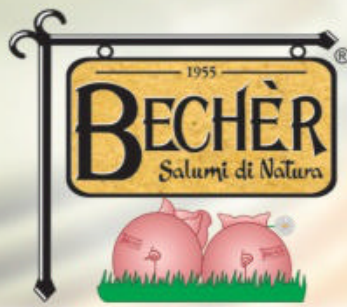
Anziché portare in tavola formaggi, salumi, frutta, olive disposti semplicemente in modo casuale sui vassoi, sistemateli su un tagliare in maniera ordinata, così da dargli la forma di un albero natalizio.

Tartine albero
formaggio e cetriolo

Tagliate delle fette di pane a forma di albero, spalmatele con un formaggio cremoso come per esempio un caprino fresco o ricotta e decoratele con aneto, mirtilli rossi e fettine di cetriolo.

SALAMINI GIA' PELATI
i pippi
SNACK CLASSICO

SALAMINI GIA' PELATI
i pippi
SNACK AFFUMICATO

SALAMINI GIA' PELATI
i pippi
SNACK PICCANTE

BECHER.IT

Primi piatti

LE RICETTE

Crema di topinambur *con roquefort*

FACILE
40 MIN
20 MIN
20 MIN

ingredienti per 4 persone

topinambur **500 g**
patata **1**
porro **1**
brodo vegetale **1 l**
roquefort **150 g**
burro q.b.
noce moscata q.b.
fette di pane tostato **2 fette**
erba cipollina q.b.
sale
pepe nero

Pulite i topinambur con un pelapatate e tagliateli a cubetti.

Lavate e mondate il porro, poi tagliatelo a rondelle. Pelate le patate e riducetele in cubetti regolari.

Sciogliete il burro in una casseruola, fate rosolare il porro e aggiungete i topinambur e le patate.

Mescolate, bagnate con il brodo, profumate con la noce moscata e aggiustate di sale e pepe. Fate cuocere per circa 20 minuti a fiamma bassa.

Frullate il composto fino a ottenere la consistenza desiderata e aggiungete il Roquefort a tocchetti, amalgamate per farlo sciogliere bene.

Trasferite la crema nei piatti da portata e completate con una spolverata di pepe nero, erba cipollina a piacere e stelline di pane tostato.

Rollè di lasagne con ragù
e spinaci in salsa di pomodoro

ingredienti per 4-6 persone

fogli di pasta fresca all'uovo **250 g**
macinato misto **500 g**
spinaci **400 g**
aglio **1 spicchio**
cipolla **1**
sedano **1 gambo**
carota **1**
alloro **1 foglia**
vino bianco secco **½ bicchiere**
salsa di pomodoro **400 ml**
concentrato di pomodoro **50 ml**
besciamella **200 ml**
Parmigiano Reggiano grattugiato **100 g**
Fontina **100 g**
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Tritate la cipolla, il sedano e la carota e fateli soffriggere in una casseruola con un filo d'olio. Unite la foglia di alloro e la carne macinata e fatela rosolare bene.

Sfumate con il vino bianco, alzate la fiamma e fatelo evaporare.

Cuocete per almeno 1 ora, mescolando di tanto in tanto.

Nel mentre, rosolate lo spicchio d'aglio in una padella con un filo d'olio, aggiungete gli spinaci lavati, mondati e tritati grossolanamente.

Lasciateli cuocere fino a quando saranno teneri, salate, pepate ed eliminate l'aglio.

Trasferite gli spinaci cotti nella casseruola con il macinato, mescolate, insaporite con il Parmigiano Reggiano grattugiato e tenete da parte.

Sbollentate i fogli di pasta all'uovo, adagiateli delicatamente su un piano di lavoro, farciteli con il ripieno di macinato e spinaci, arrotolateli su sé stessa e disponetela all'interno di una pirofila precedentemente oliata.

Coprite i rotoli ottenuti con la passata di pomodoro mescolata insieme al concentrato e completate con besciamella e tocchetti di fontina.

Infornate e fate cuocere nel forno preriscaldato in modalità statica a 180°C per 30 minuti. Estraete, lasciate intiepidire e servite.

Cannelloni
ripieni di ricotta e mortadella

ingredienti per 4 persone

cannelloni secchi **12**
ricotta **250 g**
mortadella **350 g**
prezzemolo fresco q.b.
Parmigiano Reggiano grattugiato **80 g**
besciamella **400 ml**
sale
pepe nero

Frullate in un mixer la ricotta con la mortadella e un mazzetto di prezzemolo fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Regolate di sale e pepe.

Farcite i cannelloni con il ripieno preparato in precedenza e disponeteli in una pirofila oleata.

Versate un bicchiere d'acqua per facilitare la cottura e cospargete la superficie con la besciamella, una macinata di pepe e una spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato.

Infornate nel forno preriscaldato in modalità statica a 180°C per 20 minuti. Estraeteli, lasciateli intiepidire e poi serviteli.

Zuppa di patate, *funghi e pollo*

ingredienti per 4 persone

patate **300 g**
petto di pollo **300 g**
funghi **300 g**
latte di cocco **300 ml**
brodo di carne caldo **1 l**
cipolla **1**
salsa di soia **2 cucchiai**
zenzero q.b.
peperoncino in polvere q.b.
succo di **1** limone
concentrato di pomodoro **2 cucchiai**
rosmarino fresco **1 rametto**
farina q.b.
olio E.V.O.
sale

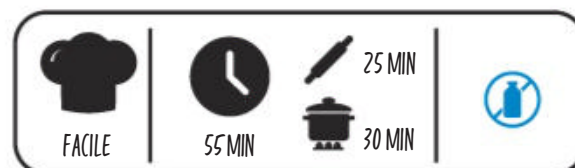
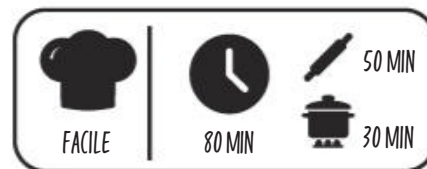
Tagliate il petto di pollo a cubetti, infarinatelo e tenetelo da parte.

Tritate finemente la cipolla e fatela dorare in un tegame con un filo d'olio. Unite il pollo, lasciatelo rosolare per un paio di minuti, poi aggiungete la salsa di soia e lo zenzero.

Fate insaporire gli ingredienti amalgamandoli con cura, unite le patate sbucciate e ridotte a dadini e versate il brodo caldo.

Fate cuocere per 10 minuti, aggiungete il concentrato di pomodoro e anche il latte di cocco.

Coprite con il coperchio e proseguite la cottura, nel mentre, pulite i funghi con un panno umido, eliminando il terriccio e tagliateli in tocchetti. Aggiungeteli nel tegame e cuocete per altri 10 minuti. Regolate di sale.

Infine, insaporite a piacere con del peperoncino e rosmarino fresco, e con qualche goccia di succo di limone filtrato.

Cannelloni ripieni di salsiccia
con besciamella al taleggio e porri

ingredienti per 4 persone

cannelloni secchi **12**
porri **2**
salsiccia di maiale **600 g**
Taleggio **150 g**
pomodori pelati **500 g**
besciamella **400 ml**
Parmigiano Reggiano a scaglie q.b.
vino bianco secco **100 ml**
burro q.b.
sale
pepe nero

Mondate e tagliate a rondelle i porri, trasferiteli in un tegame, aggiungete una noce di burro e lasciate soffriggere a fiamma media, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo, eliminate il budello della salsiccia e sgranatela con le mani. Aggiungete la salsiccia nel tegame, rosolate per 5 minuti e poi sfumate con il vino bianco.

Lasciate evaporare completamente, unite i pomodori pelati, mescolate, versate un bicchiere d'acqua calda, coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma bassa per 35-40 minuti. Se necessario, unite altra acqua calda e mescolate. Regolate di sale e di pepe.

Nel mentre, scaldate la besciamella e fate sciogliere all'interno il taleggio, mescolando con cura. Farcite i cannelloni con il ripieno di porri e salsiccia. Disponeteli all'interno di una pirofila, versate un bicchiere d'acqua per facilitare la cottura, copriteli con la besciamella al taleggio e completate con il Parmigiano Reggiano a scaglie.

Infornate nel forno statico preriscaldato a 180 °C per circa 30 minuti o finché non si farà una bella crosticina croccante. Sfornate e fate riposare prima di servire.

Mezze maniche con pecorino sardo, *pepe, cozze e pomodori ciliegini*

ingredienti per 4 persone

paccheri **320 g**
cozze **1 kg**
pomodorini ciliegini **200 g**
Pecorino sardo q.b.
prezzemolo fresco q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Pulite le cozze raschiando via le impurità presenti sul guscio con un coltello o con una paglietta di acciaio sotto l'acqua corrente.

Fatele aprire in una padella dai bordi alti chiusa con il coperchio, poi sgusciatele, filtrate il liquido e tenetelo da parte.

Portate a ebollizione abbondante acqua salata e lessate i paccheri secondo le indicazioni riportate sulla confezione.

Nel mentre, tagliate a metà i pomodorini e fateli saltare in una padella con un filo d'olio, un po' di prezzemolo e regolate di sale e pepe nero.

Aggiungete le cozze, lasciate insaporire per un paio di minuti, scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella.

Versate qualche cucchiaio dell'acqua di cottura delle cozze, amalgamate con cura, spolverate con il Pecorino sardo e servite nei piatti da portata.

Fagottini di crespelle al ragù *di pesce su vellutata di pomodoro*

ingredienti per 4 persone

per le crespelle
latte **300 ml**
farina **125 g**
uova **2**
burro **30 g**
sale

per il ragù di pesce
calamari già puliti **2**
gamberi già puliti **300 g**
pesce spada già pulito **300 g**
scampi già puliti **100 g**
pomodorini datterini **200 g**
scalogno **1**
vino bianco **1 bicchiere**
prezzemolo fresco q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe nero

per la salsa di pomodoro
fumetto di pesce **200 ml**
polpa di pomodoro **400 g**
olio E.V.O
sale
pepe nero

per la decorazione
erba cipollina q.b.

Per le crespelle
Sbattete le uova con la frusta, incorporate la farina setacciate e poi versate il latte, continuate a sbattere fino a quando avrete ottenuto una pastella liscia e priva di grumi. Regolate di sale e tenete da parte.

Fate sciogliere un tocchetto di burro in una padella, versate ½ mestolo di pastella, roteate subito la padella per farla distribuire in modo omogeneo e lasciate cuocere fino a quando l'impasto si stacca dalla padella, giratela dall'altro lato e proseguite la cottura per qualche secondo.

Trasferite le crespelle cotte su un piatto da portata e tenetele da parte coprendole per mantenere la loro umidità.

Per il ragù di pesce
Tritate finemente lo scalogno e fatelo soffriggere in una padella con un filo d'olio, poi unite i pomodorini tagliati a metà e lasciate cuocere qualche minuto a fiamma vivace. Aggiungete il pesce spada e i calamari, dopo qualche minuto gli scampi e infine i gamberi. Sfumate con il vino bianco, condite con sale e pepe e fate cuocere a fiamma vivace per qualche altro minuto.

Spegnete il fuoco, completate con una manciata di prezzemolo tritato, lasciate intiepidire e poi tritate grossolanamente o finemente secondo i vostri gusti.

Farcite le crespelle con il ripieno di pesce e chiudetele con un filo di erba cipollina per formare un fagottino. Passate le crespelle nel forno preriscaldato in modalità ventilata a 200°C per 5 minuti.

Nel mentre, portate a ebollizione il fumetto di pesce con la polpa di pomodoro e lasciate ridurre i liquidi per ottenere una crema liscia e vellutata. Completate con olio, sale e pepe. Versate la salsa ottenuta nei piatti fondi da portata, adagiate i fagottini di crespelle e servite.

Vellutata di gorgonzola, stracchino ed erba cipollina

ingredienti per 6 persone

gorgonzola **200 g**
stracchino **100 g**
latte **500 ml**
brodo vegetale **500 ml**
burro **100 g**
farina **70 g**
erba cipollina **1 mazzetto**
noce moscata q.b.
sale
pane tostato **2 fette**
cetriolo **1** per la decorazione

Sciogliete il burro in una casseruola, poi versate la farina, amalgamate, salate e versate gradualmente il latte e il brodo caldo, e mescolate con una frusta.

Portate a ebollizione, unite il gorgonzola e lo stracchino e fateli sciogliere amalgamando bene.

Lasciate riposare per 30 minuti, poi completate con un pizzico di noce moscata e l'erba cipollina tritata.

Servite la vellutata con alberelli di pane tostato e di cetriolo.

Conchiglie ripiene
con ragù rosso di pesce

ingredienti per 4 persone

conchiglioni **300 g**
gamberi già puliti **200 g**
filetti di nasello **300 g**
calamaretti già puliti **100 g**
seppie già pulite **100 g**
pomodori pelati **500 ml**
vino bianco secco **100 ml**
zafferano **1 bustina**
acqua ½ **bicchiere**
Parmigiano Reggiano grattugiato q.b.
besciamella **200 ml**
prezzemolo fresco q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Sciacquate i pesci sotto l'acqua corrente, metteteli su un tagliere e tagliateli in tocchetti.

Scaldate l'olio in una padella, unite i pesci, fateli rosolare, sfumate con il vino bianco e regolate di sale e pepe.

Profumate con la noce moscata e lo zafferano sciolto in un goccio d'acqua.

Aggiungete i pomodori pelati, versate ½ bicchiere d'acqua e lasciate cuocere per un paio di minuti.

Portate a ebollizione abbondante acqua salata, cuocete i conchiglioni al dente, scolateli e farciteli con il ragù di pesce e la besciamella.

Disponete i conchiglioni all'interno di una pirofila oleata e spalmateun mestolo di besciamella sul fondo. Spolverizzate con il Parmigiano Reggiano grattugiato, condite con un filo d'olio e cuocete nel forno statico preriscaldato a 190°C per 25 minuti, poi attivate la modalità grill per altri 10 minuti.

Sfornate, lasciate intiepidire e servite con foglie di prezzemolo fresco.

Zuppa di salmone, cozze e piselli

ingredienti per 4 persone

filetto di salmone **400 g**
piselli **150 g**
cozze senza guscio **12**
patate **2**
carota **1**
porro **1**
aneto fresco q.b.
panna fresca **3 cucchiai**
brodo vegetale **800 ml**
burro q.b.
sale
pepe nero

Tagliate la parte bianca del porro a rondelle e fatelo imbiondire con una noce di burro in una pentola a fuoco lento.

Aggiungete le patate e la carota tagliate a cubetti piccoli, versate il brodo e lasciate cuocere per 10 minuti, poi unite i piselli e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Aggiungete il salmone in tocchetti e la panna.

Cuocete per circa 10 minuti, quando mancano 5 minuti unite le cozze, regolate di sale e pepe e profumate con l'aneto fresco. Servite ben calda.

Gnocchi ripieni
cacio e pepe con guanciale

ingredienti per 4 persone

per gli gnocchi
patate **1 kg**
farina **300 g**
uova **2**
sale

per il ripieno
Pecorino romano grattugiato **200 g**
pepe nero q.b.

per il condimento
guanciale **80 g**
cipolla **1**

Per gli gnocchi

Lessate le patate, pelatele e schiacciatele con uno schiacciapatate su un piano di lavoro.

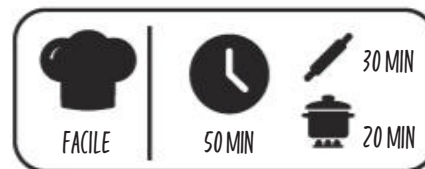
Aggiungete le uova, la farina e il sale e impastate. Prendete dei pezzetti di impasto, realizzate delle palline, create un incavo e al centro mettete il Pecorino Romano grattugiato e mescolato con un po' di pepe nero a piacere.

Richiudete le palline e lessatele in abbondante acqua salata fino a quando salgono a galla.

Per il condimento

Tritate finemente la cipolla e fatela rosolare in una padella con il guanciale a dadini fino a quando risultano croccanti.

Saltate gli gnocchi ripieni nella padella con il condimento e servite subito.

Risotto bianco all'anatra, *arancia ed erbe aromatiche*

ingredienti per 4 persone

riso **320 g**
petto d'anatra ½
scalogni **2**
arancia **1**
Parmigiano Reggiano grattugiato q.b.
brodo vegetale q.b.
vino bianco secco **100 ml**
erbe aromatiche a piacere q.b.
Marsala **30 ml**
farina q.b.
burro q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Riducete il petto d'anatra in pezzetti, infarinateli e rosolateli in una padella con un filo d'olio e lo scalogno tritato finemente.

Sfumate con il Marsala, il succo filtrato di ½ arancia, coprite con il brodo vegetale, regolate di sale e pepe, profumate con scorza d'arancia e le erbe aromatiche e lasciate cuocere per 25 minuti circa.

Soffriggete l'altro scalogno tritato finemente in una padella con un filo d'olio.

Tostate il riso, sfumatelo con il vino bianco e con il succo d'arancia rimanente, versate il brodo e portate il riso a cottura.

Mantecate il risotto con una noce di burro e il Parmigiano Reggiano grattugiato.

Servite nei piatti da portata con i pezzetti d'anatra e completate con il fondo di cottura.

CUBETTI DI GUANCIALE

GUANCIALE STAGIONATO
100% ITALIANO

BECHER.IT

Secondi e contorni

LE RICETTE

Tacchino
tonnato

ingredienti per 4 persone

petto di tacchino **1 kg**
tonno sott'olio **300 g**
uova sode **2**
acciuga sott'olio **6 filetti**
capperi **1 cucchiaio**
brodo vegetale **1,5 l**
vino bianco **500 ml**
rosmarino
alloro **3 foglie**
prezzemolo tritato
limone **1**
olio E.V.O.
sale

per guarnire

insalata fresca (valerianella, pomodorini, cipolla rossa)

Legate il petto di tacchino con lo spago per arrosti e posizionatelo all'interno di una casseruola con un filo d'olio, il rosmarino, le foglie di alloro, una presa di sale.

Fate rosolare il petto di tacchino a fiamma vivace per qualche minuto su entrambi i lati. Sfumate con il vino, versate tutto il brodo, coprite e andate in cottura dolcemente per circa 1 ora. Spegnete la fiamma e lasciate raffreddare il tacchino.

Spezzettate le acciughe, sminuzzate le uova, sgocciolate il tonno, sciacquate i capperi e strizzateli.

Mettete tutti gli ingredienti in una ciotola, aggiungete un filo d'olio, un mestolo del fondo di cottura della carne e frullate con un mixer a immersione fino a ottenere una crema densa.

Adagiate il tacchino sul tagliere, eliminate lo spago e tagliatelo in fette. Disponete le fette di tacchino su un piatto da portata, distribuitevi sopra una dose generosa di salsa tonnata, guarnite con qualche cappero, prezzemolo fresco e spicchi di limone.

Fate riposare in frigo fino al momento di servire. Guarnite il piatto con un'insalatina fresca realizzata, ad esempio, con valerianella, pomodorini e fettine di cipolla.

Petto di tacchino

ripieno

FACILE | 65 MIN | 15 MIN | 50 MIN

ingredienti per 4-6 persone

petto di tacchino **800 g**
spinaci puliti **200 g**
carota **2**
zucchina **2**
prosciutto cotto in fette **200 g**
formaggio tipo provola in fette **150 g**
brodo vegetale
erbe aromatiche (timo - origano - salvia)
rosmarino **2 rametti**
olio E.V.O.
sale
pepe

Sbollentate gli spinaci per qualche minuto, poi scolateli, strizzateli e tritateli grossolanamente.

Battete leggermente la carne per renderla più morbida.

Oliate un foglio di carta forno e adagiatevi il petto di tacchino.

Cospargete la carne con il trito di erbe aromatiche e un pizzico di sale e pepe. Lavate e asciugate le carote e le zucchine, poi grattugiatele con una grattugia a fori larghi.

Posizionate carote e zucchine sul petto di tacchino, aggiungete il prosciutto cotto e la provola. Unite gli spinaci, salate leggermente e arrotolate la carne aiutandovi con la carta forno.

Legate il petto di tacchino ripieno con dello spago da cucina, come un arrosto, infilate i rametti di rosmarino sotto lo spago e adagiate la carne su una teglia foderata con carta forno oliata. Infornate la teglia a 180°C per circa 50 minuti. Irrorate con del brodo vegetale a mano a mano che la carne si asciuga.

Sfornate il petto di tacchino ripieno, fatelo raffreddare, eliminate lo spago, tagliatelo in fette e servite.

la variante:
con mortadella e mozzarella

Un polpettone di patate ugualmente gustoso e filante? Provate a farcirlo con mortadella e mozzarella tagliata in cubetti.

Polpettone di patate
ripieno di carciofi

ingredienti per 4 persone

patate **500 g**
carciofi **8**
provola **200 g**
farina 0 **80 g**
uova **1**
Parmigiano Reggiano grattugiato **60 g**
aglio **1 spicchio**
prezzemolo tritato
limone **1**
olio E.V.O.
brodo vegetale
sale
pepe

Lessate le patate con tutta la buccia in abbondante acqua salata per 30 minuti. Scolate e sbucciate le patate e schiacciatele ancora calde in una terrina.

Mondate i carciofi, eliminate le foglie esterne più dure, i gambi, le punte e divideteli a metà, privateli della peluria all'interno e riduceteli in piccoli pezzi. Mettete i carciofi in una ciotola con acqua e succo di limone per 10 minuti.

Fate scaldare in padella un filo d'olio con l'aglio schiacciato, unite i carciofi sgocciolati, salate, pepate e fate stufare per circa 10 minuti, aggiungendo un paio di mestoli di brodo. Spolverate con il prezzemolo e spegnete.

Riunite in una ciotola ampia la purea di patate, la farina, il Parmigiano Reggiano, l'uovo, il prezzemolo tritato, un pizzico di sale e pepe, amalgamate il tutto e formate un panetto.

Preriscaldate il forno a 200°C. Oliate un foglio di carta forno, adagiatevi il panetto e stendetelo a forma di rettangolo.

Farcite il panetto con i carciofi, la provola in dadini e arrotolatelo ben stretto su se stesso servendovi della carta forno, chiudete per bene le estremità e infornate per circa 40 minuti.

Sfornate il polpettone, lasciatelo riposare per 10 minuti prima di togliere la carta, poi tagliatelo in fette e servite.

Faraona al forno
con pancetta e mandorle

ingredienti per 4 persone

faraona intera eviscerata e pulita **1**
pancetta **200 g**
aglio **2 spicchi**
mandorle pelate **50 g**
limone non trattato **1**
rosmarino **2 rametti**
salvia q.b.
vino bianco **1 bicchiere**
olio E.V.O.
sale
pepe
prezzemolo per decorare

Preriscaldate il forno a 200°C. Riducete 2 fette di pancetta in dadini. Tritate l'aglio, 2 foglie di salvia, il rosmarino e grattugiate la scorza del limone. Riunite tutto in una ciotola, aggiungete 30 g di mandorle e amalgamate bene. Salate e pepate l'interno della faraona e riempitela con il composto ottenuto. Rivestite la faraona interamente con le fette di pancetta rimaste e legatela ben stretta con lo spago da cucina inserendo qualche foglia di salvia.

Adagiate la faraona in una pirofila da forno oliata, aggiungete qualche foglia di salvia, il pepe macinato fresco, le mandorle rimaste, irrorate con il vino e infornate per almeno 1 ora. Controllate che la carne non si asciughi troppo e bagnate di tanto in tanto con il fondo di cottura. Sfornate la faraona, fatela riposare per qualche minuto e servitela calda. Decorate con un rametto di prezzemolo.

Involtini di pesce spada
al ripieno di capperi, olive e salvia

FACILE | 30 MIN | 20 MIN | 10 MIN

ingredienti per 4 persone

pesce spada **8 fettine sottili**
mollica di pane fresco **100 g**
pomodoro ramato **3**
olive verdi denocciolate **50 g**
capperi dissalati **2 cucchiai**
pangrattato
salvia **18 foglie**
trito di erbe aromatiche (prezzemolo - basilico - timo)
limone non trattato **1**
olio E.V.O.
sale
pepe

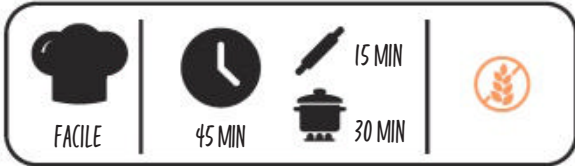
Tritate finemente i capperi, le olive e l'aglio. Lavate i pomodori, privateli dei semi e riduceteli in pezzetti. Grattugiate la scorza del limone e sminuzzate la mollica di pane. Lavate, asciugate le foglie di salvia e tritatene la metà.

Mettete all'interno di una ciotola il trito di capperi, olive, aglio, salvia, unite le erbe aromatiche, la scorza di limone, la mollica di pane, i pomodori, 1 cucchiaio di pangrattato, un filo d'olio, regolate di sale e pepe e amalgamate il tutto.

Stendete sul ripiano di lavoro le fettine di pesce spada, distribuite su ognuna 1 cucchiaio della farcitura ottenuta, arrotolatele delicatamente, posizionate una foglia di salvia su ogni involtino e chiudete con uno stecchino.

Oliate una pirofila da forno, adagiatevi all'interno gli involtini di spada, condite con un filo d'olio e spolverate con il pangrattato.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti, fino a doratura. Sfornate gli involtini di spada e serviteli caldi.

Involtini di melanzane

ingredienti per 16 involtini

melanzana **grande 2**
scamorza **200 g**
passata di pomodoro **100 ml**
aglio **1 spicchio**
prezzemolo **20 foglie**
Parmigiano Reggiano grattugiato **40 g**
olio E.V.O.
sale

Lavate, asciugate le melanzane e tagliatele in fette di circa 3-4 mm di spessore con tutta la buccia. Portate a temperatura una piastra e grigliate tutte le melanzane su entrambi i lati. Fate rosolare l'aglio con un filo d'olio in una padella antiaderente. Aggiungete la passata di pomodoro, salate e cuocete per circa 10 minuti.

Riducete la scamorza in fettine sottili. Lavate e tamponate il basilico. Distribuite su ogni fetta di melanzana 1 cucchiaio di sughetto, spolverate leggermente con il Parmigiano Reggiano, aggiungete una fettina di scamorza, una foglia di basilico e arrotolate la fetta di melanzana fermando le estremità con uno stecchino.

Ungete una pirofila da forno, adagiatevi all'interno tutti gli involtini di melanzane, condite la superficie con un giro di olio e cuocete in forno caldo a 180°C per 10 minuti. Sfornate gli involtini e serviteli fumanti decorati con prezzemolo fresco.

Calamari ripieni
profumati al lime

ingredienti per 4 persone

calamari freschi puliti **8**
pane raffermo **200 g**
pecorino grattugiato **40 g**
uova **1**
lime non trattato **2**
olive nere snocciolate **40 g**
capperi dissalati **1 cucchiaio**
aglio **2 spicchi**
prezzemolo fresco tritato
vino bianco **1 bicchiere**
olio E.V.O.
sale
pepe

Sciacquate i calamari sotto l'acqua corrente, staccate la testa dal resto del corpo, privatela degli occhi e tagliate in pezzettini i tentacoli.

Soffriggete in padella 1 spicchio d'aglio con un filo d'olio, unite i tentacoli in pezzi, un pizzico di sale e pepe e rosolate per 3 minuti a fiamma bassa. Versate ½ bicchiere di vino bianco e fatelo evaporare.

Eliminate l'aglio, scolate i tentacoli e poneteli in un piatto. Mettete da parte la padella con il fondo di cottura.

Ammollate il pane raffermo in acqua per qualche minuto, poi strizzatelo e sminuzzatelo. Lavate i lime, grattugiatene la scorza e spremete il succo. Spellate e tritate il restante spicchio d'aglio.

Riunite in una terrina i pezzetti di calamari cotti, l'uovo, il pecorino, il pane ammollato, la scorza dei lime, le olive, i capperi, prezzemolo e aglio tritati, aggiustate di sale e pepe e amalgamate tutto per bene.

Farcite le sacche dei calamari con il ripieno ottenuto, facendo attenzione a non riempire per intero. Sigillate con uno stecchino.

Adagiate i calamari ripieni nella padella dove avete rosolato i tentacoli, cuocete per 2 minuti su entrambi i lati, versate il residuo vino bianco e fate sfumare.

Coprite e lasciate cuocere a fiamma molto bassa per circa 25-30 minuti, regolando di sale e pepe e aggiungendo se necessario qualche mestolo di acqua calda.

Preparate un'emulsione con il succo di lime, olio E.V.O., sale, pepe e prezzemolo tritato. Togliete i calamari dalla padella, metteteli su un letto di patate prezzemolate e decorate con cubetti di pomodoro fresco e conditeli con l'emulsione prima di servire.

Trota salmonata
con zenzero e bacche di melograno

FACILE | 35 MIN | 20 MIN | 15 MIN

ingredienti per 4 persone

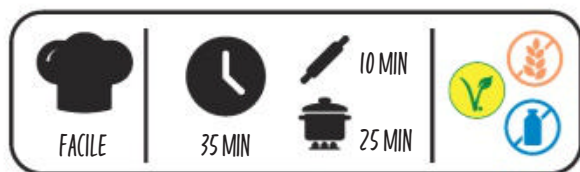
trota salmonata **4 filetti**
melograno **1**
zenzero fresco **50 g**
limone non trattato **1**
aglio **4 spicchi**
salsa di soia
olio E.V.O.
sale
pepe rosa

Sgranate il melograno e riunite i chicchi in una terrina. Lavate il limone e tagliatelo in spicchi. Grattugiate lo zenzero con una grattugia a fori larghi.

Preriscaldate il forno a 200°C. Preparate 4 fogli di carta stagnola e metteteli su una teglia da forno abbastanza larga. Distribuite all'interno di ogni foglio un po' di zenzero, i chicchi di melograno, granelli di pepe rosa, uno spicchio di aglio vestito, qualche goccia di salsa di soia, un paio di spicchi di limone e un filetto di trota salmonata.

Aggiustate di sale, guarnite ancora con qualche bacca di melograno e pepe rosa, versate un filo di olio e chiudete il cartoccio. Mettete in forno caldo la teglia con i 4 cartocci e cuocete per circa 15 minuti.

Servite la trota salmonata direttamente nel cartoccio, con un giro di olio a crudo e bacche di melograno.

Sedani
al vino bianco e maggiorana

ingredienti per 4 persone

sedano **2**
vino bianco ½ **bicchiere**
aglio **1 spicchio**
brodo vegetale ½ **bicchiere**
maggiorana fresca tritata
olio E.V.O.
sale
pepe

Pulite il sedano eliminando i filamenti, poi lavatelo e tamponatelo.

Tagliate le coste di sedano in listarelle. Fate soffriggere in una padella l'aglio con un filo d'olio. Togliete l'aglio e unite il sedano tagliato. Spolverate con un trito di maggiorana, regolate di sale e pepe e fate insaporire per 2-3 minuti.

Versate il vino bianco e sfumate. Aggiungete il brodo, coprite e andate in cottura a fuoco lento per circa 20 minuti. Mescolate ogni tanto e controllate che non si asciughi troppo.

Spegnete la fiamma, disponete il sedano su un piatto da portata, guarnite con foglioline di maggiorana, un filo d'olio e pepe macinato fresco. Servite.

Terrina con seitan, *funghi, porri e crostini croccanti*

ingredienti per 4 persone

seitan **400 g**
funghi **600 g**
porri **2**
aglio **1 spicchio**
prezzemolo fresco **1 mazzetto**
rosmarino fresco **1 rametto**
salsa di soia q.b.
olio E.V.O.
brodo vegetale q.b.
pane q.b.
sale
pepe

Pulite i funghi con un panno umido per eliminare il terriccio e tagliateli in fettine.

Tagliate a rondelle i porri, rosolateli in una padella con un filo d'olio, unite i funghi, lasciate insaporire e fate cuocere per 10-15 minuti.

Tagliate il seitan in tocchetti, amalgamatelo con i funghi ai porri e l'aglio pelato e schiacciato, profumate con le erbe aromatiche e infine, condite con un po' di salsa di soia a piacere. Regolate di sale e pepe.

Versate un mestolo di brodo e fate cuocere nel forno preriscaldato per circa 25 minuti.

Azionate il grill, aggiungete una manciata di cubetti di pane e fate dorare per 5 minuti. Estraete dal forno e servite subito.

Polpo *alla galiziana*

FACILE

45 MIN + 20 MIN RIPOSO IN FRIGO

15 MIN
30 MIN

ingredienti per 4 persone

polpo verace pulito **1,5 kg**
patate **600 g**
cipolla **1**
carota **1**
sedano **1**
prezzemolo fresco tritato
peperoncino piccante **1**
paprika dolce in polvere
olio E.V.O.
sale

Mondate e lavate cipolla, carota e sedano, metteteli interi in una pentola colma di acqua con un pizzico di sale e portate a bollore.

Battete leggermente il polpo con un batticarne per ammorbidirlo. Prendete il polpo per la testa e immergetene più volte i tentacoli nella pentola con gli odori per farli arricciare.

Tuffate il polpo intero in pentola a pressione e cuocete, dal soffio della pentola, per 20 minuti a fuoco basso, dovrà risultare abbastanza sodo. Scolate il polpo, fatelo freddare e tagliatelo in pezzi.

Sbucciate le patate, affettatele piuttosto spesse e tuffatele nella stessa acqua di cottura del polpo. Fate lessare le patate per 6-7 minuti, poi scolatele e ponetele in un piatto da portata a raffreddare.

Tritate il peperoncino, riunitelo in una ciotolina con 1/2 cucchiaino di paprika dolce, il prezzemolo tritato, l’olio, un pizzico di sale e mescolate energicamente. Adagiate sulle fette di patate il polpo in pezzetti, condite con l’emulsione piccante e fate riposare in frigo per 20 minuti prima di servire.

Il *polbo á feira* (così in gallego viene chiamato il polpo alla galiziana) è un piatto tradizionale della cucina spagnola. Il polpo, bollito in dei calderoni di rame, viene accompagnato a tavola con del vino rosso, perché la tradizione vuole che non si beva acqua quando si mangia il polpo

Purea
di cavoletti e di broccoli

ingredienti per 4 persone

cavoletti di Bruxelles **350 g**
broccoli **350 g**
patate **300 g**
cipolla piccola **1**
panna liquida **300 ml**
Grana Padano grattugiato
2 cucchiai
noce moscata
sale
pepe bianco

Staccate le cime dei broccoli dal gambo centrale e lavatele. Privateli delle foglie più dure e del torsolo. Tagliate i cavoletti in spicchi, lavateli, tuffateli in una pentola di acqua bollente e fateli lessare per circa 15 minuti aggiungendo dopo qualche minuto anche i broccoli. Sbucciate le patate e tagliatele in tocchetti. Mondate la cipolla, tagliatela in fettine. Fate lessare patate e cipolla in una pentola di acqua bollente per 10 minuti.

Scolate i cavoletti e i broccoli (tenendo qualche cimetta da parte per decorare), le patate e la cipolla, riuniteli in un mixer insieme alla panna liquida, aggiungete una presa di sale e pepe e frullate tutto. Trasferite la purea in una ciotola ampia, aggiungete il Grana Padano grattugiato e mantecate. Servite la purea di cavoletti calda con una spolverata di noce moscata e qualche cima di broccolo.

Fricassea di coniglio ai peperoni

ingredienti per 4 persone

coniglio in pezzi **1kg**
peperone rosso **2**
polpa di pomodoro **100 ml**
scalogno **1**
alloro **2 foglie**
timo fresco q.b.
vino bianco ½ **bicchiere**
aglio **1 spicchio**
olio E.V.O.
sale
pepe

Tagliate il coniglio in tocchetti. Mondate i peperoni privandoli dei semi e dei filamenti interni. Sciacquate i peperoni, tamponateli con un telo e tagliateli a losanghe.

Fate appassire lo scalogno tritato in un tegame con un filo d'olio. Unite i peperoni e fateli rosolare per 5-6 minuti. Nel frattempo fate appassire l'aglio in una padella con una dose generosa di olio.

Aggiungete il coniglio e fatelo rosolare su ogni lato. Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare. Aggiungete la polpa di pomodoro, mescolate e fate insaporire per qualche minuto.

Unite i peperoni, salate, pepate e aggiungete qualche rametto di timo. Coprite e cuocete a fiamma media per circa 25 minuti.

Spegnete la fiamma, disponete la fricassea di coniglio su un piatto da portata e servite calda.

la variante: con aggiunta di patate

Insaporite ancor di più la fricassea aggiungendo a metà cottura 150 g di patate tagliate in cubetti: renderà ancora più cremosa la pietanza. Potete anche far rosolare il coniglio con 2-3 foglie di salvia, eliminandole poi prima di aggiungere la polpa di pomodoro.

Ricciola al forno al cartoccio

ingredienti per 4 persone

ricciola **1 pulita** (circa **1 kg** di peso netto)
aglio **1 spicchio**
limone non trattato **2**
vino bianco ½ bicchiere
maggiorana
erba cipollina
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Sciacquate la ricciola sotto l'acqua corrente e tamponatela delicatamente con un telo per asciugarla.

Adagiate la ricciola in una teglia rivestita con abbondante carta forno. Aggiungete l'aglio tritato finemente, una presa di sale, olio e pepe nero e irrorate con il vino bianco e il succo di limone. Spolverate con un trito di maggiorana ed erba cipollina. Coprite il pesce con i lembi di carta forno, richiudendo così il cartoccio.

Cuocete la ricciola in forno preriscaldato a 200°C per circa 25 minuti. Sfornate, estraete dal cartoccio e servite.

la variante: con pomodori ramati e olive taggiasche

Squamate e sfilettate la ricciola e adagiatela su un letto di pomodorini e olive taggiasche in una teglia rivestita con carta forno. Aggiungete il trito di aglio e spezie e infornate a 200°C per almeno 18-20 minuti, controllando comunque la cottura.

Fate un controllo prima di spegnere il forno per capire se all'interno la ricciola é cotta: usate un semplice stuzzicadenti infilato subito dietro la testa oppure, se lo avete, usate il termometro da forno controllando che la temperatura sia tra i 60°C e i 70°C

Insalata di cavolo riccio
con pompelmo, noci e cetrioli

ingredienti per 4 persone

cavolo riccio **1**
cetriolo **2**
noci sgusciate **100 g**
pompelmo **2**
olio E.V.O.
aceto balsamico DOP
sale

Private il cavolo delle foglie esterne, tagliatelo in 4 parti, eliminate il torsolo e ricavate delle foglioline della dimensione adatta per un'insalata. Lavate il cavolo accuratamente e asciugatelo utilizzando una centrifuga.

Disponete il cavolo in una ciotola molto ampia. Sbucciate i cetrioli, affettateli e uniteli al cavolo. Tritate grossolanamente le noci e aggiungetele agli altri ingredienti.

Riunite in una terrina un filo d'olio, un po' di aceto balsamico e una presa di sale, emulsionate e condite l'insalata di cavolo mescolando delicatamente. Sbucciate i pompelmi, tagliateli in fettine, aggiungeteli nella ciotola, girate molto delicatamente e servite.

A fine pasto Dolci e bevande

LE RICETTE

Brownies *di Natale*

ingredienti per 16 alberelli

cioccolato fondente **250 g**
farina 00 **170 g**
burro **150 g** + q.b.
zucchero di canna **250 g**
uova **3**

per la decorazione

formaggio fresco spalmabile **90 g**
zucchero a velo **2 cucchiai**
acqua q.b.
zuccherini q.b.
caramelle natalizie a stecco **16**

Sciogliete il cioccolato, tritato grossolanamente, con il burro nel microonde o a bagnomaria, versatelo in una ciotola, aggiungete lo zucchero di canna, un pizzico di sale e fatelo intiepidire.

Aggiungete un uovo alla volta, mescolate e aspettate che sia stato assorbito il precedente prima di aggiungere l'uovo successivo. Aggiungete poi la farina e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo, versatelo in una teglia da 32×24 cm ben imburrata e cuocete in forno preriscaldato ventilato a 200°C per circa 20 minuti, sfornatelo e fatelo completamente raffreddare.

Preparate la glassa mescolando il formaggio con lo zucchero a velo e qualche goccia d'acqua calda.

Sfornate i brownies e realizzate tanti triangoli. Infilate nella base di ogni triangolo un bastoncino di caramella natalizia o uno stecco da gelato, decorate con la glassa e zuccherini rossi (fate solidificare la glassa almeno 1 ora prima di servirli).

PER LA GHIACCIA REALE
Se volete realizzare la ghiaccia reale al posto di questa glassa a base di formaggio, vedete la ricetta a pag. 136

la variante: golosa

Aggiungete all'impasto, prima della cottura, 150 g di frutta secca o pralinata tritata grossolanamente.

Donuts
veloci

ingredienti per 14-16 donuts (piccoli)

farina 00 **170 g**
zucchero **80 g**
latte **60 g**
yogurt bianco **60 g**
uovo **1**
burro **3 cucchiai**
lievito per dolci ½ **bustina**
sale

per la glassa

zucchero a velo **150 g**
cioccolato bianco o fondente (ottima qualità) **50 g**
burro **20 g**
acqua calda q.b.
coloranti alimentari misti q.b.

per decorare

zuccherini, confettini, monpariglia q.b.
cioccolato fondente q.b.

occorrente

stampo in silicone per donuts

Mettete in una ciotola la farina setacciata, il lievito e un pizzico di sale, amalgamate bene, in un'altra ciotola il latte, l'uovo, lo yogurt, il burro sciolto (freddo), mescolate bene anche questo.

Versate il composto liquido sopra quello secco e mescolate. Versate il composto ottenuto in uno stampo in silicone per donuts fino a circa ¾, aiutandovi con una *sac à poche* e cuoceteli in forno pre riscaldato statico a 180°C per circa 10-15 minuti.

Togliete la teglia dal forno e fate completamente raffreddare i donuts su una griglia.

Per la decorazione

Mettete lo zucchero a velo in una ciotola e unite il burro fuso mescolando, aggiungete pochissima acqua tiepida e mescolate velocemente con una frusta a mano in modo che non si formino grumi.

Dividete la glassa ottenuta in 3 ciotole o in base alla decorazione che vorrete realizzare. In una il cioccolato fondente fuso, nelle altre due i coloranti verde e rosso (o tenetene a piacere una bianca). Immergete la superficie di ogni donut nella glassa scelta e posizionateli di una teglia rivestita con carta forno per decorarli, con zuccherini e confettini.

la variante: fritti

Potete realizzare tante ciambelline su singoli pezzi di carta forno e cuocerne massimo 2 alla volta in olio di semi caldo per circa 2 minuti, fino a doratura da entrambi i lati.

Plumcake
pan di zenzero

ingredienti per 6- 8 persone

farina 00 **200 g** + q.b.
farina di farro **40 g**
uova **3**
zucchero bruno **140 g** (o di canna muscovado)
olio di semi **90 g** (preferibilmente di girasole)
yogurt greco bianco intero **250 g**
latte senza lattosio **3 cucchiai**
lievito per dolci vanigliato **1 bustina**
cacao amaro in polvere **1 cucchiaino** (facoltativo)
melassa **1 cucchiaio** (o miele di castagno)
zenzero in polvere **½ cucchiaino**
cannella **1 cucchiaino**
chiodi di garofano in polvere **1 pizzico**
noce moscata **1 pizzico**
burro q.b.
sale

per la glassa al cioccolato

panna fresca da montare **250 g** (non zuccherata)
cioccolato fondente **300 g**
burro **40 g**
miele di acacia **75 g**

per decorare

frutta secca a piacere q.b.

Mescolate le uova, preferibilmente con le fruste elettriche, con lo zucchero fino a ottenere un composto liscio e spumoso, aggiungete, sempre montando, la melassa e lo yogurt finchè saranno ben amalgamati, continuate con l'olio a filo.

Setacciate le farine in una ciotola a parte con il lievito, il cacao, tutte le spezie e il sale e unitele, un po' alla volta, al composto cremoso, mescolando con una frusta a mano.

Versate il tutto in uno stampo da plumcake da 25x11 cm circa, imburrato e leggermente infarinato, e cuocete il dolce in forno ventilato preriscaldato a 170°C per circa 40 minuti. Controllate con la prova stecchino!

Fate raffreddare completamente il plumcake su una griglia da dolci.

Preparate la glassa al cioccolato

Tritate grossolanamente il cioccolato e fatelo sciogliere delicatamente nel microonde o a bagnomaria, mettetelo poi in una ciotola capiente.

Fate scaldare molto bene la panna (non dovrà bollire ma essere molto calda).

Versate la panna nella ciotola con il cioccolato e mescolate con una spatola, unite anche il miele e infine, il burro in pezzetti: frullate tutto per circa un minuto con un frullatore a immersione fino a ottenere una glassa lucida e liscia.

Decorate il plumcake con la glassa e frutta secca a piacere.

Virgin Moscow Mule

ingredienti per 1 cocktail

ginger ale **12 cl**
club soda o cedrata **0,5 cl**
succo di lime filtrato **0,5 cl**
radice di zenzero grattugiata **½ cm**
menta in foglie q.b.
ghiaccio **5-6 cubetti**

per guarnire

scorza o fettina di lime non trattato

Pestate la menta in una tazza di rame (o in alternativa un bicchiere tipo tumbler alto).

Aggiungete la club soda (o la cedrata), riempite la tazza di ghiaccio, aggiungete il ginger ale, lo zenzero tritato, in ultimo versate il succo di lime.

Guarnite con una sottile scorza di lime e servite.

La versione analcolica del Moscow Mule, chiamata "Virgin" perché non contiene vodka e neppure ginger beer, è un long drink dissetante ideale anche per stimolare la digestione, grazie alla presenza di zenzero e lime. Provatelo, quindi, in un aperitivo o come drink di fine pasto

Panna cotta
con melagrana

ingredienti per 8 persone

panna fresca da montare **500 ml**
latte fresco intero **300 ml**
zucchero a velo **190 g**
estratto di vaniglia **1 cucchiaio raso**
colla di pesce **14 g**
chicchi di melagrana **4 cucchiai**

Versate in un pentolino dai bordi alti la panna, il latte e lo zucchero a velo e cuocete dolcemente finchè il liquido sarà ben caldo.

Aggiungetevi la colla di pesce, filtrate il composto in una ciotola e lasciatelo raffreddare.

Distribuite la panna in 8 stampini da panna cotta inumiditi e metteteli in frigorifero per una notte.

Rovescia le panne cotte in piattini da portata, distribuitevi sopra i chicchi di melagrana e portate subito in tavola.

Cake *pops*

ingredienti per 12-15 pops

panettone **250 g**
latte q.b.
mascarpone **2 cucchiai**

per la copertura

cioccolato bianco (ottima qualità) **300 g**
panna fresca da montare **170 g**
miele **20 g**
colla di pesce **2 g**
coloranti in polvere a piacere q.b.
zuccherini q.b.
bastoncini q.b.

Per la copertura (da preparare anche il giorno prima)
Versate la panna e il miele in un pentolino e portatela a sfiorare il bollore, toglietela dal fuoco e aggiungetevi il cioccolato tritato finemente e la colla di pesce ammollata e strizzata, versate la crema ottenuta in una ciotola e frullatela bene con un frullatore a immersione, copritela con pellicola a contatto e mettetela in frigo fichè sarà completamente fredda.

Per i pops
Eliminate la parte esterna del panettone e frullatelo con il mascarpone e un cucchiaio di latte (aggiungete eventualmente altro latte) fino ad avere una consistenza morbida e omogenea.

Formate tante palline di circa 15 g l'una con le mani inumidite e disponetele su una teglia rivestita con carta forno, in congelatore per 15 minuti (o in frigorifero per almeno 1 ora, dovranno essere ben fredde ma non congelate).

Per la finitura
Colorate la copertura a piacere. Immergete la punta di ogni bastoncino nella copertura scelta e inseritelo al centro di ogni pallina, immergete quindi un *cake pop* alla volta nella copertura di cioccolato con un movimento verticale, fate colare l'eccesso e prima che si asciughi passate i *cake pops* negli zuccherini scelti.

Mettete i pops su una base di polistirolo ad asciugare (o un filone di pane).

la variante:
cioccolatosa
Sostituite il mascarpone con pari peso di crema spalmabile al cioccolato.

Mug cake
speziata

ingredienti per 2 persone

semola di grano duro **2 cucchiai**
farina 00 **4 cucchiai**
uova **2**
zucchero di canna **4 cucchiai**
olio di semi di girasole **4 cucchiai**
cannella q.b.
zenzero in polvere q.b.
cacao amaro in polvere **2 cucchiai**
estratto di vaniglia ½ **cucchiaino**
lievito per dolci **1 cucchiaino**
latte di cocco **1-2 cucchiai** (o altro latte a piacere)
sale **1 pizzico**

per decorare

mini marshmallow q.b.
mirtilli rossi q.b.
cocco disidratato q.b.

Unite in una ciotola tutti gli ingredienti secchi, aggiungetevi le uova sbattute, l'olio e più o meno un cucchiaio di latte fino ad avere un composto morbido.

Versate il composto nelle tazze da microonde leggermente oleate e cuocete alla potenza per 2 minuti, decorate le *mug cake* a piacere, ad esempio con mini marshmallow, cocco disidratato e mirtilli rossi.

Kourabiedes *greci*

FACILE

40 MIN + RAFFREDDAMENTO

25 MIN
15 MIN

ingredienti per 20 biscottini

farina 00 **190 g**
mandorle spellate **75 g**
burro **90 g**
zucchero a velo **65 g** + q.b.
estratto di vaniglia ½ **cucchiaino**
lievito per dolci **1 cucchiaino**
tuorlo **1**
succo di limone **1 cucchiaino**

Tritate le mandorle fino a ottenere una polvere non troppo fine, tostatela in una padella antiaderente a fuoco medio per circa due minuti, toglietela dal fuoco e fatela raffreddare. Montate con le fruste elettriche o in planetaria, il burro per almeno 10 minuti, aggiungetevi lo zucchero a velo continuando a montare, il tuorlo, l'estratto di vaniglia e il lievito sciolto nel succo di limone, unite la farina poca alla volta (l'impasto deve risultare morbido, se fosse troppo duro, aggiungete poco succo di limone), per ultima la farina di mandorle, incorporandola delicatamente.

Formate tante palline di impasto (circa 8 g), disponetele su una teglia rivestita di carta forno e cuocetele in forno preriscaldato, ventilato, a 170°C per circa 15 minuti, fino a leggera doratura, sfornatele, fatele raffreddare su una griglia (sopra un foglio di carta forno) e cospargetele con zucchero a velo. Ricoprite i biscottini passandoli in altro zucchero a velo prima di servirli.

la variante:
leggermente alcolica
Potete sostituire il succo di limone con Ouzo o Brandy.

Golden dream

ingredienti per 1 cocktail

liquore Galliano **2 cl**
triple sec **2 cl**
succo di arancia filtrato **2 cl**
panna fresca liquida **1 cl**
ghiaccio **5-6 cubetti**

Versate tutti gli ingredienti nello *shaker* riempito con ghiaccio.

Agitate energicamente per alcuni secondi.

Filtrate in una coppetta da cocktail ben fredda e servite.

Il Golden dream è un cocktail ufficiale IBA dal 1987, ma l'origine risale agli anni '60 del secolo scorso. Merito del barman Raimundo Alvarez dell'Old King Bar di Miami, il quale volle omaggiare con questo cocktail seducente l'attrice Joan Crawford

Il Golden dream è classificato come after dinner, al pari di un altro cocktail ufficiale IBA, il Grasshopper, con il quale condivide l'uso della crema di latte

la variante: casseruola al forno

Disponete il pandoro in pezzi in una pirofila imburrata. Versatevi la pastella come da ricetta, aiutandovi con un mestolo per distribuirle bene tutte, coprite con la pellicola e fate riposare per una notte in frigorifero. Eliminate la pellicola, cospargete la superficie con fiocchetti di burro e cuocete in forno preriscaldato, ventilato, a 180°C per circa 30 minuti (il liquido dovrà essere evaporato), sfornate la casseruola e servite subito con zucchero a velo e sciroppo d'acero.

French toast *di pandoro*

ingredienti per 4 persone

pandoro **4 pezzi** (o panettone)
uova **4**
latte fresco intero **100 g**
cannella q.b.
sale
burro **100 g**
zucchero a velo q.b.
mirtilli rossi sciroppati q.b.

Versate in una ciotola il latte, le uova, cannella a piacere e un pizzico di sale, mescolate con una frusta a mano, versatela poi in una pirofila.

Tagliate il pandoro in fette spesse 1,5 cm circa della grandezza adeguata alla padella che utilizzerete. (Potete anche tagliare le fette "in altezza", utilizzando soprattutto la parte più alta del pandoro, ottenendo french toast a forma di stella).

Immergete poche alla volta, in base a quante ne cuocete nella padella, le fette di pandoro nella pastella pochi secondi per lato (fate attenzione a non immergerle troppo, dovranno solo "inumidirsi" le parti esterne).

Sciogliete circa 2 cucchiai di burro in una padella antiaderente per ogni cottura e rendetelo ben caldo, sistematevi una fetta di pandoro alla volta (o 2 fette se il pezzo tagliato era troppo grande per la padella) e cuocetela per circa 2 minuti per lato a fiamma vivace, fino a doratura da entrambi i lati.

Servite i pandoro french toast tiepidi con decorazione a piacere, ad esempio con mirtilli rossi sciroppati (o confettura) e zucchero a velo.

Cheesecake *bicchiere*

FACILE
20 MIN
20 MIN
0 MIN
ingredienti per 6 persone

per le basi

biscotti secchi **200 g**
burro **100 g**
cannella q.b.
anice stellato in polvere q.b.

per la crema

formaggio fresco spalmabile **250 g**
panna fresca da montare **100 g**
(non zuccherata)
zucchero di canna a velo (o a velo)
4 cucchiai

Per le basi

Frullate i biscotti con le spezie fino a renderli una polvere, aggiungetevi il burro fuso freddo e mescolate bene.

Distribuite il composto sbriciolato sulla base di 6 bicchieri senza compattarlo.

Per la crema

Montate la panna con lo zucchero a velo, poi aggiungetevi con delicatezza il formaggio spalmabile, mettete la crema in una *sac à poche* senza beccuccio e distribuitela sullo strato di biscotti, potete fermarvi qui o proseguire con un altro strato.

Decorate i bicchieri a piacere, ad esempio con anice stellato e rametti di rosmarino.

Mirtilli rossi
e panna

ingredienti per 4 persone

succo di mirtillo rosso **400 g**
\+ **2 cucchiai**
amido di mais **15 g**
zucchero **2 cucchiai**
succo di limone **2 cucchiai**
cannella q.b.
mirtilli rossi freschi **4 cucchiai**
biscottini q.b. (facoltativi)
panna montata (zuccherata) q.b.

Versate il succo di mirtillo in un pentolino, unitevi l'amido di mais, lo zucchero, il succo di limone e la cannella e mescolate con una frusta a mano, portatelo a ebollizione mescolando sempre e fatelo sobbollire per circa 2 minuti, versatelo in una ciotola, copritelo con pellicola a contatto e fatelo raffreddare (prima a temperatura ambiente poi in frigorifero).

Mescolate il succo messo da parte ai mirtilli freschi, unitevi anche la crema al succo di mirtillo e distribuite il tutto nei bicchieri da portata, coprite con panna montata e decorate, a piacere, con biscottini di frolla e altri mirtilli.

Panpepato di Natale
con glassa

ingredienti per 8-10 persone

farina 00 **100 g**
cacao amaro in polvere **4 cucchiai**
miele d'acacia **150 g**
cioccolato fondente **70 g**
canditi misti **60 g**
nocciole tostate **5 cucchiai**
mandorle **5 cucchiai**
pinoli **4 cucchiai**
uvetta **3 cucchiai**
noci **3 cucchiai**
cannella **1 cucchiaino**
noce moscata q.b.
pepe nero q.b.
burro q.b.

per la crema al formaggio

formaggio fresco spalmabile **250 g**
burro morbido **80 g**
zucchero a velo **80 g**
succo di limone **1 cucchiaino**

Sciogliete il cioccolato tritato con il miele, a bagnomaria o nel microonde. Tritate grossolanamente la frutta secca e mettetela in una ciotola capiente con il cacao e le spezie, abbondando a piacere, mescolate bene, aggiungete anche i canditi in cubetti e il mix cioccolato-miele, per ultima unite la farina, lavorate bene il tutto per compattarlo.

Formate un panetto più o meno rettangolare (altezza circa 3 cm) e sistematelo su una teglia imburrata, cuocetelo in forno preriscaldato, statico a 180°C per 30 minuti, sfornatelo e lasciatelo raffreddare completamente.

Per la glassa

Mettete il burro in pezzetti in una ciotola e montatelo bene con le fruste fino a renderlo una crema, aggiungete il formaggio spalmabile e montate ancora. Iniziate ad aggiungere un po' alla volta lo zucchero a velo, sempre continuando a montare, per ultimo il succo di limone, mescolate bene, coprite con pellicola e ponete la glassa ottenuta in frigorifero.

Per la finitura

Spalmate la glassa su tutto il dolce, tagliate, con un coltello da pane, le parti esterne e realizzate tanti quadratini, serviteli a piacere con decorazioni natalizie.

la variante: regalo

Formate, invece del rettangolo, un panetto tondeggiante, proseguite come da ricetta, fatelo completamente raffreddare e confezionatelo con carta natalizia!

Cioccolata calda *alla cannella*

ingredienti per 1 tazza di cioccolata

cioccolato fondente all'80% **25 g**
latte **200 ml**
cannella in polvere ½ **cucchiaino**
cacao amaro in polvere **2 cucchiaini**
zucchero di canna **2 cucchiaini**
amido di mais **2 cucchiaini**
stecca di cannella **1**

Spezzettate grossolanamente il cioccolato fondente.

Versate in un pentolino il cacao amaro in polvere, l'amido di mais, lo zucchero di canna, la cannella in polvere e mescolate.

Unite il latte e fate addensare sul fuoco a fiamma bassa mescolando di continuo con un mestolo di legno.

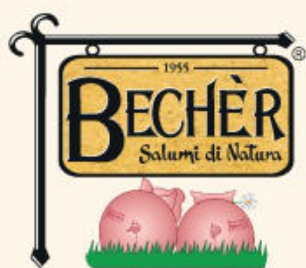
Quando il latte risulterà caldo, aggiungete il cioccolato fondente in pezzetti. Mescolate e fate sciogliere il cioccolato.

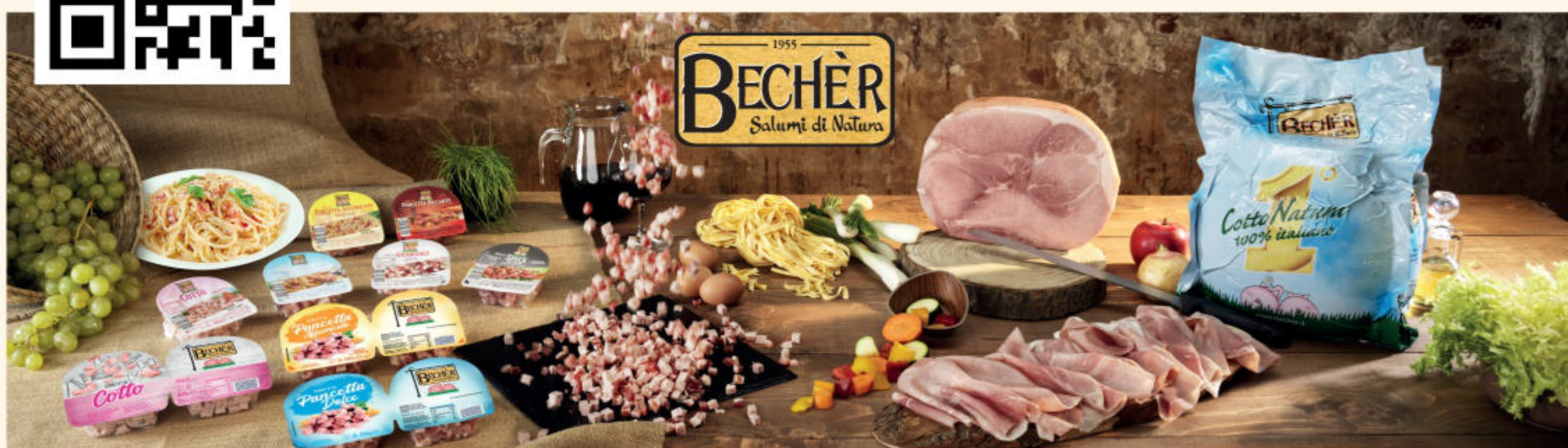
Spegnete il fuoco, versate la cioccolata in una tazza, decorate con una stecca di cannella e servite.

la variante: con scorza di arancia

Grattugiate la scorza di 1 arancia non trattata direttamente sulla cioccolata prima di servirla.

I CUBETTI SIAMO NOI

BECHER.IT

Bechèr salumi di natura

Gruppo, famiglia, impresa, dal 1955

"*Modernità e cuore, tecnologia e passione: sono questi gli ingredienti del nostro successo e ciò che i nostri clienti riconoscono e apprezzano*" afferma Simone Bonazza, amministratore unico di Bechèr Spa. Una storia di successo quella del salumificio Bechèr e del Gruppo imprenditoriale multibrand Bonazza-Bechèr, che dal 2006 conta cinque stabilimenti ed un ristorante, il Bechèr House, con spaccio aziendale annesso. Le sedi produttive sono dislocate tra Treviso, Venezia, Vicenza e Belluno. Bechèr Spa è oggi tra le aziende leader nella produzione di salumi in Veneto e diffonde la cultura dell'eccellenza della buona tavola in Italia e nel mondo. Un vasto assortimento di specialità di salumeria, dai prosciutti cotti e dai cotti arrosto di alta qualità ai salumi crudi stagionati, dai salami tipici veneti a quelli della tradizione, dallo speck del Cadore Dolomiti agli affettati, dai cubetti e salamini specialità ai würstel. "*I nostri prodotti sono privi di glutine, derivati del latte, OGM e allergeni, proprio a dimostrare la massima attenzione a chi presenta intolleranze o disturbi alimentari*" ci racconta Bonazza "*Inoltre Bechèr dal 2009 è presente anche nel Prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia)*".

Simone Bonazza, insieme alla sorella Sara, porta avanti con passione l'attività intrapresa nel 1955 dal padre Angelo.

"Da noi ce n'è per tutti i gusti, dalla Sopressa Trevigiana 100% di origine italiana, alla Sopressa Vicentina Dop, la prima in Veneto ad aver ottenuto il riconoscimento ufficiale dall'Unione Europea. Salami, Sopresse, Salsicce e Salamelle tipiche Venete, Salsicce Napoli, Salamini alla Cacciatora, Salamini classici e piccanti snack, Bastoni di Salame dolci e piccanti, per citare qualcosa di un comparto diversificato e dinamico, disponibile dal pezzo intero all'affettato. Una assortita linea della tradizione, dove la lavorazione segue ad arte antiche ricette e sapienti lavorazioni: insacco in budello naturale, legatura a mano, stagionatura lenta e a ffumicatura naturale. Se vogliamo citare altre nostre tipicità regionali, allora ricordiamo in primis la Porchetta Trevigiana Bechèr e lo Speck del Cadore Unterberger, suggellato dal prestigioso marchio di 'Cadore Dolomiti" per portare in tavola una storia di eccellenza e un territorio, le Dolomiti bellunesi, Patrimonio Mondiale dell'umanità UNESCO."

STORIA

1955 **Angelo Bonazza apre un piccolo laboratorio** a Ca' Noghera – Tessera (VE) dove lavora carni e produce salumi.

1968 **Nasce l'azienda Bonazza spa.** Lo stabilimento, con una sede produttiva di 4200 mq a Cà Noghera – Tessera (VE), poco lontano dall'aeroporto Marco Polo.

2006 **Bonazza spa rileva il salumificio Bechèr di Ponzano Veneto** (TV), con due stabilimenti produttivi dedicati alla produzione e stagionatura di salumi insaccati e di prodotti ottenuti mediante salagione, di cotti ed arrosti.

2013 **Acquisizione di Unterberger,** azienda storica di Perarolo di Cadore (BL), specializzata nella produzione dello Speck del Cadore.

2016 **Avvio del ristorante Bechèr** House e dello Spaccio Bechèr a Ponzano Veneto (TV), adiacente ad uno dei due siti produttivi del salumificio Bechèr.

2017 **Acquisizione del Salumificio Vicentino Srl di Malo** (VI), che fa parte del Consorzio di Tutela della Soppressa Vicentina Dop.

NUMERI

- **160 RISORSE TRA DIPENDENTI E COLLABORATORI**
- **25.000 MQ DI UNITÀ PRODUTTIVE**
- **OLTRE 10 PAESI NEL MONDO IN CUI BECHÈR GESTISCE LA DISTRIBUZIONE (IN EUROPA: REGNO UNITO, GERMANIA, PORTOGALLO, POLONIA, SLOVENIA, REPUBBLICA CECA, FRANCIA, SPAGNA, AUSTRIA E REPUBBLICA DI MALTA)**

Bechèr House

Ristorante e spaccio aziendale davanti la sede produttiva e direzionale di Bechèr: più radicati al territorio di così! Bechèr House: uno spazio gourmand, inaugurato nel 2016 e dal look "industrial-vintage", adiacente al salumificio Bechèr spa. Un luogo di incontro di tanti sapori diversi, per assecondare ogni esigenza di gusto: non solo osteria ma anche affetteria, enoteca, birreria e caffetteria, dove è possibile degustare i prodotti del Gruppo Bonazza e le ricette più significative della tradizione culinaria veneta, rivisitate in chiave moderna dalla creatività dello chef. Lo Spaccio Bechèr: uno scrigno di vere delizie, la cui qualità non conosce limiti geografici. Eccellenze di salumeria Bechèr, tra cui prosciutti cotti e arrosti, salami e sopresse, speck e salsicce, stinchi e braciole, cubetti e würstel. E tanti altre specialità artigianali e pregiate etichette di vini, olii, birre, pasta, formaggi, salse e creme di verdure.

A tavola con Bechèr

Tre proposte originali e adatte a ogni occasione per esaltare al meglio la bontà naturale dei salumi dell'azienda veneta

Altre gustosissime proposte alla pagina Ricette sul sito www.becher.it

Cremosi, avvolgenti, ricchi di sapore. Perfetti come primo piatto, apprezzato in tutto il mondo!

Spaghetti alla carbonara con cubetti di pancetta affumicata Bechèr

ingredienti **per 4 persone**

spaghetti (in alternativa rigatoni) **320 g** - cubetti di pancetta affumicata Bechèr **200 g** - tuorli freschi **4** - Pecorino Romano **50 g** - burro **1 noce** - pepe nero - sale

Ponete sul fuoco una pentola con acqua salata; appena bolle calate gli spaghetti e mescolate. Gli spaghetti non devono essere spezzati!

In un padellino mettete un pezzettino di burro o margarina, aggiungete la pancetta affumicata, lasciandola rosolare per un paio di minuti. Spegnete il fuoco e attendete la cottura della pasta.

Scolate gli spaghetti, aggiungete i cubetti di pancetta rosolati, raccogliendo tutto il fondo dal padellino, aggiungete i tuorli d'uovo, mescolate velocemente a fuoco spento per qualche secondo e poi servite.

Uno strudel salato da presentare per un buffet, come antipasto o direttamente come secondo piatto. Tra gli ingredienti il Prosciutto Cotto Natura Bechèr, prodotto con l'esclusivo utilizzo di materia prima proveniente da animali nati ed allevati in Italia

Strudel salato con Prosciutto Cotto Natura, spinaci, asparagi e Montasio

ingredienti per 4 persone

pasta sfoglia pronta **250 g** - Prosciutto Cotto Natura Bechèr **150 g** - spinaci lessati **100 g** - asparagi **400 g** - formaggio Montasio **120 g** - tuorlo **1** - panna **20 g**

Portate a bollore l'acqua e aggiungete il sale; mondate e lavate gli asparagi sotto acqua corrente e lessateli, tenendo le punte fuori dall'acqua, toglieteli quando raggiungono una cottura al dente.

Srotolate la pasta sfoglia, ricordando di tenere della carta da forno sotto, in modo che sia più semplice il trasporto sulla placca da forno.

Foderate la porzione centrale della sfoglia con il Prosciutto Cotto Natura, appoggiate sopra il formaggio Montasio, gli spinaci e ricoprite infine con la metà degli asparagi.

Chiudete arrotolando la sfoglia e spennellate con il tuorlo d'uovo.

Disponete lo strudel ottenuto in una teglia e cuocete a forno preriscaldato ventilato per 20 minuti a 190°C.

Frullate l'altra metà degli asparagi e create una salsa con la panna, aggiustate di sale e pepe.

Servite lo strudel con la crema di asparagi e infine spolverate con i semi di papavero.

Molto scenografici, gustosissimi, ma più facili e veloci da fare di quanto si immagini: cosa volere di più da una preparazione? Parliamo dei cestini di formaggio, belli da vedere, croccanti e saporiti, da riempire in tanti modi possibili per accontentare tutti gli ospiti

Cestino di Grana Padano
con verdurine e porchetta del Bechèr

ingredienti **per 4 persone**
formaggio Grana Padano fresco **700 g** - melanzane **400 g** - peperoni rossi **300 g** - peperoni gialli **200 g** - zucchine **200 g** - pomodorini ciliegino **300 g** - olio E.V.O. - sale - pepe - basilico

Per realizzare i cestini di formaggio grattugiate il Grana Padano poi rovesciatene un cucchiaio abbondante su un foglio di carta forno e, con il dorso del cucchiaino, formate un disco del diametro di circa 15 cm. Ripetete l'operazione per il numero di cialde da realizzare.

Infornate a 180°C. Dopo pochi minuti il disco si scioglie e assume un colore dorato sul bordo. Togliete dal forno le cialde, prendete ciascun disco con la sua carta forno e sistematelo all'interno di una ciotolina rotonda, modellandolo prendendo verso il basso delicatamente (in alternativa, per ottenere la forma di un cestino, appoggiate cialda e carta forno sul dorso di un bicchiere e lavoratela con le mani). Lasciatela raffreddare e poi estraetela dalla ciotolina togliendo la carta.

Fate rosolare in una padella il cubettato di carote, melanzane e peperoni con un filo d'olio. Saltate il mix di verdure, insaporendole bene e facendo cuocere il tutto a fuoco vivace; aggiustate di sale e pepe; suddividete le tra i cestini, profumandole con basilico spezzettato a mano.

Stinco affumicato
con patate e crauti

ingredienti **per 4 persone**
stinco affumicato **1** (**1,1 kg**) - patate **1 kg** - crauti al naturale **400 g** - vino rosso **60 g** - sedano **50 g** - carota **50 g** - cipolla **100 g** - ginepro **6** bacche - alloro **2 foglie** - speck **100 g** - burro **10 g** - olio E.V.O. - rosmarino - sale - pepe

Tritate carota, cipolla e sedano. Cuocete lo stinco affumicato con un filo d'olio e rosolatelo bene; a doratura toglietelo dal tegame e tenetelo da parte. Soffriggete il trito preparato nell'olio di cottura dello stinco; tritate le bacche di ginepro; aggiungete rosmarino, stinco e foglie di alloro.

Sfumate lo stinco con il vino rosso; a evaporazione aggiungete acqua fino a coprire metà altezza dello stinco. Lasciate cuocere circa un'ora, aggiustando di sale a fine cottura.

Lavate le patate e tagliatele in cubetti di 2-3 cm senza sbucciarle; adagiatele in una teglia foderata con carta forno e condite con sale, pepe, olio e rosmarino; cuocete il tutto a 200°C per circa 40 minuti.

Preparate i crauti: versate l'olio in un tegame, aggiungete il burro, la cipolla tritata e lo speck tagliato a tocchetti. Nel frattempo scolate i crauti dal liquido di cottura e uniteli in padella con un pizzico di sale. Cuoceteli a fiamma viva per 15-20 minuti, aggiungendo un mescolo di acqua calda al bisogno. Servite e gustare lo stinco affumicato con le patate e i crauti.

L'aria di montagna sveglia i sensi! Il sapore affumicato della carne che si scioglie in bocca si sposa con il gusto delle patate e il sapore leggermente acidulo dei crauti

Menu delle feste

LE RICETTE

menu di carne

menu di pesce

menu vegetariano

Lista della spesa menu di carne

FOTOGRAFA QUESTA PAGINA E PORTALA CON TE AL SUPERMERCATO!

- tortellini ripieni di carne 500 g
- avanzi di 1 cotechino 500 g circa
- lonza di maiale 800 g
- polpa di vitello 500 g
- farina tipo 0 350 g
- crostini
- burro 70 g
- mozzarella 250 g
- Parmigiano Reggiano grattugiato 80 g
- latte 200 ml
- pecorino romano grattugiato 50 g
- piselli finissimi 100 g
- uovo 1
- vino bianco 300 ml
- passata di pomodori 600 ml
- lievito di birra fresco (½ cubetto)
- prugne secche denocciolate 180 g
- cranberry (mirtillo rosso) o ribes
- noci sgusciate 180 g
- cipolle 2
- scalogno 1
- sedano 1 gambo
- carote 1
- rosmarino
- basilico fresco
- erbe aromatiche
- pepe
- olio E.V.O.
- sale

Ghirlanda salata
al cotechino

FACILE · 60 MIN + 2 ORE LIEVITAZIONE · 20 MIN · 40 MIN

ingredienti per uno stampo a ciambella (24 cm diametro)

avanzi di **1** cotechino **500 g** circa
farina tipo 0 **350 g**
latte **100 ml**
lievito di birra fresco (½ cubetto)
pecorino romano grattugiato **50 g**
olio E.V.O. **30 g**
sale
tuorlo **1**
rosmarino per decorare

Unite acqua e latte tiepidi nella ciotola dell'impastatrice, sciogliete il lievito, aggiungere la farina iniziare ad impastare con il gancio.

Aggiungete il sale quando tutti gli ingredienti saranno amalgamati, poi unite gli avanzi di cotechino tagliati a pezzi, il pecorino grattugiato, l'olio e fate incorporare bene all'impasto fino a ottenere un panetto compatto.

Lasciate lievitare coperto fino al raddoppio.

Stendete l'impasto in un rettangolo abbastanza lungo.

Avvolgete l'impasto per formare un cilindro. Sigillate i bordi, poi tagliate il rotolo a metà per il lungo. Intrecciate i 2 pezzi di pasta tra loro, unite le due stremità e formate una corona. Trasferite la corona nello stampo a ciambella imburrato.

Spennellate la corona con il tuorlo e infornate in forno caldo a 180°C per 40 minuti.

Patè di carne *facile*

ingredienti per 6 persone

polpa di vitello **500 g**
scalogno **1**
sedano **1 gambo**
carote **1**
vino bianco **300 ml**
burro **70 g**
pepe
sale
olio E.V.O.
cranberry (mirtillo rosso) o ribes q.b. per decorare
crostini per accompagnare

Fate rosolare la carne in una casseruola con una noce di burro, lo scalogno, la carota e il sedano tagliati a dadini. Dopo circa 10 minuti sfumate con il vino bianco e mescolate di tanto in tanto in modo da far insaporire la carne. Proseguite la cottura fino a quando la carne prende colore e l'interno si ammorbidisce. Lasciatela intiepidire.

Unite nel boccale del mixer la carne intiepidita, il restante burro, un filo d'olio, sale, pepe e il brandy, e frullate tutti gli ingredienti fino a ottenere una consistenza liscia e cremosa. Accompagnate il paté spalmato su cracker con mirtilli rossi, a piacere.

BISCOTTI PER IL PATÉ
farina 00 **100 g** - farina di grano saraceno **50 g** - olio di cocco **40 ml** - cucchiai di olio E.V.O. **10 g** - acqua frizzante **35 g** - sale

Unisci tutti gli ingredienti liquidi in una ciotola e aggiungi un po' alla volta i solidi (farine e sale) lavorandoli con un cucchiaio di legno, e mescola fino a ottenere un composto omogeneo e compatto. Dividi l'impasto in palline e dai la forma che preferisci ai tuoi biscotti. Infornali a 150°C per 25 minuti

Potete decidere se preparare il vostro paté con un solo tipo di carne o con un mix di carni di origine diversa, basta che siano morbide e dal sapore delicato. Per un risultato ancora più gustoso, lasciate marinare la carne in frigorifero mezza giornata prima di realizzare la ricetta. Preparate la marinatura per la carne unendo in una terrina il vino, l'alloro, i chiodi di garofano e la cannella. Massaggiate delicatamente la superficie della carne e lasciatela riposare in frigorifero per circa 12 ore

la variante: terrine di fegato di vitello

Fate appassire 1 scalogno tritato in un filo d'olio, aggiungete 340 g di fegato di vitello tagliato a listarelle e fatelo rosolare su tutti i lati, aggiungete sale, pepe e noce moscata e continuate la cottura per 15 minuti, fino a quando tutti i liquidi saranno evaporati. Lasciate intiepidire la carne prima di unirla nel bicchiere del mixer con 50 ml di succo di pompelmo rosa, ½ avocado, la buccia di ½ limone grattugiata e 15 ml di olio E.V.O. Frullate tutto fino a ottenere una consistenza spumosa.

TIPS PER LA PREPARAZIONE DEL PATÈ DI VITELLO
• Se non usate la polpa, tagliate il vitello a tocchetti in modo da ridurre i tempi di cottura;
• Fate rosolare la carne per i primi minuti a fiamma viva e salatela sin dall'inizio della cottura in modo tale da far rilasciare i liquidi più rapidamente;
• Aggiungete da subito anche gli aromi come noce moscata e pepe, ma non le spezie.

Pasticcio *di tortellini*

ingredienti per 4 persone

passata di pomodori **600 ml**
cipolle **2**
tortellini ripieni di carne **500 g**
piselli finissimi **100 g**
mozzarella **250 g**
Parmigiano Reggiano grattugiato **80 g**
basilico fresco q.b.
olio E.V.O.
sale q.b.

Fate stufare le cipolle affettate in un filo d'olio e aggiungete la passata di pomodoro.

Fate cuocere per 15 minuti circa, aggiungete il basilico e fate cuocere per altri 5 minuti.

Cuocete i tortellini fino a quasi metà cottura, in abbondante acqua salata.

Scolateli e metteteli in una ciotola, conditeli con due mestoli di sugo e con i pisellini e mescolate bene.

Aggiungete 3/4 della mozzarella spezzettata, qualche foglia di basilico e metà Parmigiano grattugiato, altri 2 cucchiai di sugo e mescolate ancora.

Prendete una pirofila, aggiungete tre cucchiai abbondanti di sugo e con il dorso del cucchiaio ricoprite l'intera superficie. Trasferite i tortellini, aggiungeteci altri due cucchiai di sugo, la restante mozzarella, spolverizzate il restante formaggio grattugiato.

Infornate a 200°C per 10-12 minuti circa o fino a quando in superficie non si sarà formata una gustosa crosticina.

Arrosto
di maiale ripieno alle prugne e noci

ingredienti per 4 persone

per l'arrosto

lonza di maiale **800 g**
prugne secche denocciolate **100 g**
noci sgusciate **100 g**
vino bianco secco q.b.
erbe aromatiche a piacere q.b.
sale
pepe

per la salsa di accompagnamento

latte **100 ml**
noci sgusciate **80 g**
prugne secche denocciolate **80 g**
olio E.V.O.
sale

Aprite la lonza di maiale, battetela, salate, pepate e farcitela con le noci tostate sminuzzate grossolanamente e le prugne in pezzetti. Arrotolate la carne e legatela con uno spago da cucina.

Adagiate l'arrosto in una pirofila oliata, versate sul fondo il vino bianco, profumate con le erbe aromatiche, infornate nel forno preriscaldato in modalità statica a 180°C e fate cuocere per 45 minuti.

Nel frattempo, preparate la salsa di accompagnamento: in una padella antiaderente versate il latte, unite le prugne. Regolate di sale. Scaldate fino a sfiorare il bollore del latte, quindi spegnete e togliete dal fuoco.

Estraete l'arrosto dal forno, lasciatelo intiepidire, affettatelo e servitelo, accompagnato dalla salsa appena preparata.

Lista della spesa menu di pesce

- pasta brisé 2 rotoli
- riso 320 g
- pasta sfoglia
- pasta brisé 2 rotoli
- patate 500 g
- salmone 4 tranci puliti (circa 600 g)
- pesce spada già pulito 200 g
- filetti di merluzzo 4
- salmone affumicato 150 g
- salsa di soia
- sciroppo d'acero
- mirin (vino di riso)
- brodo vegetale
- vino bianco secco
- brodo di pesce o vegetale 1,2 l
- burro
- radice di zenzero fresco
- arancia 1
- avocado maturo 2
- lime 1
- porro 1
- cipollotto 1
- scalogno 1
- aglio
- peperoncino verde
- semi di sesamo nero
- timo fresco
- coriandolo
- rosmarino fresco
- olio E.V.O.
- sale
- pepe

Tartellette con salmone *affumicato e guacamole*

ingredienti per 4 persone

pasta brisé **2 rotoli**
salmone affumicato **150 g**
avocado maturo **2**
lime **1**
cipollotto **1**
coriandolo q.b.
peperoncino verde q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Srotolate la pasta brisé e tagliatela con un tagliapasta rotondo del diametro di 6-8 cm.

Ungete gli stampini di alluminio e foderateli con la pasta brisé fino a esaurimento della stessa.

Bucherellate la base della brisé con una forchetta e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti.

Preparate la salsa guacamole

Aprite gli avocado a metà con un coltello. Togliete il nocciolo e con un cucchiaio ricavate la polpa versandola in una ciotola capiente. Schiacciate la polpa di avocado con una forchetta fino a ottenere un composto cremoso e omogeneo.

Aggiungete il succo di lime, peperoncino verde e cipollotto tagliati finemente e un po' di coriandolo sminuzzato. Lavorate il composto con la forchetta per amalgamare bene. Aggiungete una presa di sale e pepe nero, amalgamate ancora e tenete da parte.

Sfornate le tartellette e lasciatele raffreddare, quindi farcitele con la salsa guacamole. Adagiate su ogni tartelletta le fettine di salmone arrotolate, aggiungete qualche goccia di lime e decorate con del coriandolo tritato.

la variante: con crema di avocado

Gli amanti dei sapori meno decisi possono sostituire la salsa guacamole con una più delicata crema di avocado. Occorre lavorare la polpa del frutto con 150 g di robiola e il succo di 1 lime.

Zuppa di patate *e merluzzo*

ingredienti per 4 persone

patate **500 g**
filetti di merluzzo **4**
porro **1**
brodo di pesce o vegetale **1.2 l**
timo fresco q.b.
burro q.b.
olio E.V.O.
stelline di pasta sfoglia q.b.
sale
pepe

Imburrate una teglia o pirofila, adagiate i filetti di merluzzo e insaporiteli con sale e pepe.

Infornateli nel forno preriscaldato in modalità statica a 170°C e cuoceteli per 10 minuti.

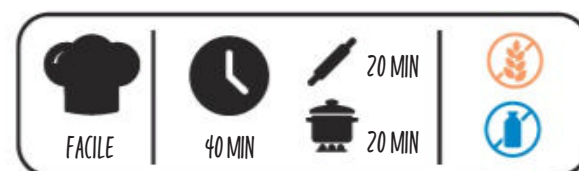
Tagliate a rondelle il porro e fatelo rosolare in una padella con un filo d'olio in una padella.

Unite le patate pelate e tagliate a cubetti e lasciate insaporire per 5 minuti.

Versate il brodo e fate cuocere per circa 20 minuti o fino a quando le patate risulteranno tenere.

Regolate di sale e pepe e profumate con foglioline di timo.

Trasferite ogni filetto di merluzzo in tocchetti nelle singole ciotole da portata e versate sopra la zuppa di patate, lasciate insaporire per alcuni minuti. Servite con stelline di pasta sfoglia.

Risotto con pesce spada *all'arancia*

ingredienti per 4 persone

riso **320 g**
pesce spada già pulito **200 g**
brodo vegetale q.b.
scalogno **1**
vino bianco secco **1 bicchiere**
scorza di **1** arancia biologica
succo di **1** arancia
semi di sesamo nero q.b.
rosmarino fresco q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe

Tritate finemente lo scalogno e fatelo rosolare in una padella con un filo d'olio.

Unite il riso, tostatelo e sfumatelo con il vino bianco, lasciandolo evaporare completamente.

Versate un paio di mestoli di brodo vegetale e portate il riso a cottura secondo le indicazioni riportate sulla confezione, aggiungendo il brodo vegetale all'occorrenza.

Nel mentre, tagliate il pesce spada già pulito in tocchetti regolari, fatelo cuocere in una padella con un filo d'olio, regolate di sale e pepe e tenetelo da parte.

Al termine della cottura del riso, regolate di sale e pepe, spegnete il fuoco, mantecate con olio, succo d'arancia filtrato e scorza d'arancia.

Servite il risotto nei piatti da portata con il pesce spada, i semi di sesamo neri e profumate con rametti di rosmarino.

Tranci di salmone *in salsa teriyaki*

FACILE

25 MIN + 2 ORE DI RIPOSO IN FRIGO

15 MIN

10 MIN

ingredienti per 4 persone

salmone **4** tranci puliti (circa **600 g**)
aglio **2 spicchi**
salsa di soia **4 cucchiai**
sciroppo d'acero **3 cucchiai**
mirin (vino di riso) **1 cucchiaio**
radice di zenzero fresco **2 cm**
olio E.V.O.
sale
pepe

Per la salsa teriyaki

Sbucciate l'aglio e tritatelo finemente. Grattugiate la radice di zenzero. Riunite in una ciotola l'aglio, lo zenzero, la salsa di soia, il mirin, lo sciroppo d'acero, un giro d'olio e mescolate tutto.

Adagiate i filetti di salmone in una pirofila, salateli, pepateli e irrorateli con la salsa *teriyaki* preparata in precedenza. Coprite i filetti di salmone con pellicola alimentare e lasciate marinare in frigo per 2 ore.

Fate scaldare un filo d'olio in una padella antiaderente, trasferiteci il salmone sgocciolato e fate cuocere per circa 3 minuti. Versate il liquido della marinatura e cuocete per 1 minuto ancora.

Girate delicatamente i filetti e cuocete per altri 3-4 minuti, bagnandoli spesso con il fondo di cottura. Versate 2 cucchiaini di acqua se la salsa risultasse troppo densa.

Spegnete il fuoco e disponete i filetti nel piatto di portata guarniti con la salsa *teriyaki* rimasta.

Lista della spesa menu vegetariano

PALLINE NATALIZIE DI RICOTTA CON ERBE AROMATICHE E SPEZIE P. 127

CESTINI DI PASTA FILLO CON MELE, NOCI, SEDANO E FINOCCHI P. 128

GNOCCHETTI CON CREMA AL RADICCHIOI P. 130

WELLINGTON VEGANO CON SEITAN, CAROTE E FUNGHI P. 132

- pasta sfoglia vegetale rettangolare 1
- pasta fillo 6 fogli
- gnocchi di patate 1 kg
- burro
- ricotta 250 g
- seitan 400 g
- sedano 4-5 gambi
- finocchio piccolo 1
- radicchio trevigiano 1 cespo (circa 600-800 g)
- funghi 200 g
- carote 150 g
- cavolo riccio 150 g
- castagne cotte 100 g
- mele rosse 2
- scalogno 1
- cipolla 1
- aglio
- limone 1
- salsa di soia
- olive nere
- peperoncino in polvere o paprika
- cumino
- noci
- nocciole tostate
- mandorle
- aneto fresco
- salvia
- rosmarino
- olio E.V.O.
- sale
- pepe nero

Palline natalizie di ricotta
con erbe aromatiche e spezie

ingredienti per 4 persone

per le palline di ricotta
ricotta **250 g**
olive nere q.b.
sale
pepe nero

per la decorazione
erba cipollina q.b.
olive nere q.b.
peperoncino in polvere
o paprika q.b.
nocciole, mandorle o noci q.b.
aneto fresco q.b.

Per le palline

Mescolate in una ciotola la ricotta con le olive nere tagliate a rondelle, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Una volta che il composto risulta omogeneo e ben amalgamato, trasferitelo in frigorifero a rassodare per almeno 30 minuti.

Per la decorazione

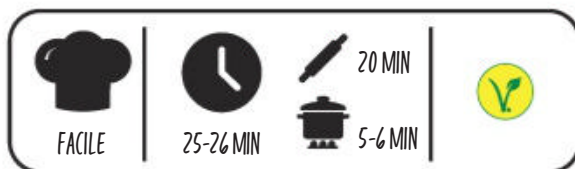
Nel mentre, mettete il peperoncino o la paprika in un piatto fondo e tenete da parte.

Tritate grossolanamente le nocciole o le mandorle oppure le noci. Infine, tagliuzzate l'aneto fresco e ponetelo anch'esso in un piatto fondo.

Tagliate a metà le olive e l'erba cipollina in filetti di pochi centimetri. Estraete dal frigorifero il composto di ricotta e lavoratelo con le mani per ottenere delle palline della stessa dimensione.

Passatene alcune nel peperoncino in polvere o paprika, nella frutta secca tritata grossolanamente e altre nell'aneto in modo da ricoprirle completamente.

Disponete le palline in un piatto da portata e decoratele con metà oliva nera e l'erba cipollina come a rappresentare quelle natalizie che si appendono all'albero.

Cestini di pasta fillo
con mele, noci, sedano e finocchi

ingredienti per 4 persone

per i cestini
pasta fillo **6 fogli**
burro fuso q.b.

per il ripieno
sedano **4-5 gambi**
finocchio **piccolo 1**
mele rosse **2**
gherigli di noci q.b.
succo di **1** limone
olio E.V.O.
sale
pepe nero
timo per decorare

Per i cestini

Prendete i fogli di pasta fillo, spennellateli con il burro fuso e tagliateli in quadrati da circa 10 cm di lato.

Imburrate una teglia da muffin o pirottini in alluminio e sovrapponete due o tre quadrati di pasta fillo all'interno di ogni incavo in modo da formare un cestino.

Infornate i cestini nel forno preriscaldato in modalità statica a 180°C per 5-6 minuti, fino a doratura uniforme.

Per il ripieno

Mondate i gambi di sedano, eliminate i filamenti, tagliateli in pezzetti e metteteli in una ciotola.

Lavate le mele, rimuovete il torsolo, riducetele a dadini, spruzzatele con il succo di limone per non farle annerire e aggiungetele nella ciotola con il sedano.

Pulite anche il finocchio, affettatelo sottilmente e unitelo con le mele e il sedano nella ciotola. Completate con le noci, oliate, salate e pepate.

Mescolate con cura per amalgamare tutti gli ingredienti e farcite i cestini di pasta fillo decorando con quale rametto di timo. Servite.

Gnocchetti
con crema al radicchio

FACILE | 35 MIN | 15 MIN | 20 MIN

ingredienti per 4 persone

gnocchi di patate **1 kg**
radicchio trevigiano **1 cespo** (circa **600-800 g**)
scalogno **1**
prezzemolo fresco q.b.
nocciole tostate q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Rimuovete la parte inferiore del radicchio, sfogliatelo e lavate le foglie. Asciugatelo, tagliatelo a listarelle e tenetelo da parte.

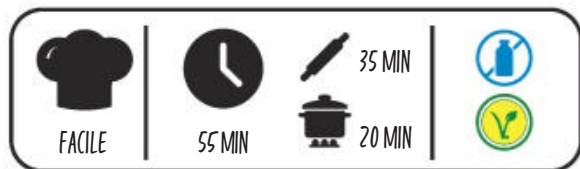
Tritate finemente lo scalogno fatelo rosolare per 5 minuti in una padella con un filo d'olio caldo. Aggiungete anche il radicchio, salate e pepate a piacere, coprite con il coperchio e fatelo cuocere per circa 15 minuti.

Una volta cotto, lasciate intiepidire il composto e poi frullatelo all'interno di un mixer. Portate l'acqua a ebollizione in una pentola, salate e cuocete gli gnocchi fino a quando salgono a galla.

Scolateli e tuffateli nella crema di radicchio, se necessario unite un goccio di acqua di cottura. Servite gli gnocchi con foglie di prezzemolo e granella di nocciole.

la variante: gnocchetti con crema al radicchio e ricotta

Aggiungete alla crema di radicchio 250 g di ricotta.

Wellington vegano
con seitan, carote e funghi

ingredienti per 4 persone

pasta sfoglia vegetale **rettangolare 1**
funghi **200 g**
carote **150 g**
cavolo riccio **150 g**
castagne cotte **100 g**
noci **100 g**
cipolla **1**
aglio **1 spicchio**
seitan **400 g**
cumino q.b.
salvia q.b.
rosmarino q.b.
salsa di soia q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Pulite i funghi dal terriccio con un panno umido e tagliateli in fettine. Mondate le carote, eliminate le estremità e riducetele in tocchetti.

Tritate finemente le erbe aromatiche e le noci e tenetele da parte.

Scaldate l'olio in una padella, fate rosolare lo spicchio d'aglio, eliminatelo, aggiungete la cipolla tritata e fatela dorare.

Unite i funghi, le erbe aromatiche e le carote, regolate di sale e cuocete per circa 10 minuti.

Sfilacciate il seitan in pezzetti irregolari e fatelo cuocere in un'altra padella con il pepe nero, il cumino e un po' di salsa di soia per 7-8 minuti.

Una volta cotto, aggiungetelo nell'altra padella con il resto degli ingredienti e, a questo punto, unite anche il cavolo riccio mondato e tagliato a listarelle, le castagne e le noci tritate grossolanamente. Fate cuocere per qualche minuto e poi spegnete il fuoco. Lasciate raffreddare completamente il ripieno.

Srotolate la pasta sfoglia rettangolare su una teglia, farcitela al centro con il ripieno preparato, lasciando liberi bordi.

Chiudete bene piegando i lati in modo che la farcitura non fuoriesca durante la cottura, decorate facendo degli intagli sulla superficie e infornate nel forno preriscaldato in modalità statica per circa 20 minuti. Estraete, lasciate intiepidire e poi servite tagliato a fette.

Natale in cucina con i bimbi

LE RICETTE

RICETTA ILLUSTRATA
Step by Step

Biscotti pan di zenzero

Tipici delle tradizione anglosassone (*gingerbread*) questi biscotti che simboleggiano il periodo natalizio possono avere le forme più svariate: stelle, casette, alberelli, anche se l'omino di pan di zenzero, il simpatico amico di Shrek, è il più famoso e ha un'antica storia alle spalle. Raccontatela ai vostri bimbi mentre preparate con loro i dolci biscottini.

INIZIAMO

PER IL PAN DI ZENZERO

1) **Versate** tutti gli ingredienti in un mixer e frullate bene finchè non si formerà, naturalmente, un impasto omogeneo.

2) **Trasferite** il composto ottenuto su un piano di lavoro leggermente infarinato e terminate di compattarlo velocemente. Formate un panetto, copritelo con pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

PER I BISCOTTI

1) **Stendete** il panetto di pan di zenzero a uno spessore di 3-4 mm con un mattarello ben infarinato.

2) **Disponete** i cuori su una teglia rivestita con carta forno e cuoceteli 180°C, funzione statica, per circa 10 minuti, fino a leggera doratura dei bordi, lasciateli completamente raffreddare, preferibilmente su una griglia da biscotti.

PER LA GHIACCIA REALE

1) **Montate** l'albume, con una frusta elettrica, con un pizzico di cremor tartaro e il succo di limone finchè inizia a schiumare, a questo punto unite lo zucchero a velo poco alla volta e montate un paio di minuti. La ghiaccia reale è perfetta quando si creano becchi compatti e fermi, a questo punto è pronta e stabile per decorare i vostri biscotti (a piacere potete aggiungere qualche goccia di colorante in gel per ottenere una ghiaccia colorata).

2) **Versate** la ghiaccia in un conetto o in una *sac à poche* con il beccuccio piccolo e decorate i vostri cuori realizzando palline e linee a piacere.

3) **Lasciate** solidificare i biscotti almeno 2 ore prima di utilizzarli.

FACILE | 35 MIN + RIPOSO | 25 MIN | 10 MIN

INGREDIENTI PER 20 BISCOTTI

farina 00 **220 g**
burro a temperatura ambiente **60 g**
zucchero di canna **50 g**
miele di acacia **70 g**
uovo **1**
zenzero in polvere **1 cucchiaino**
cannella in polvere **1 cucchiaino**
noce moscata in polvere q.b.
chiodi di garofano tritati **2** (facoltativo)
bicarbonato **1 pizzico**
sale **1 pizzico**

PER LA GHIACCIA REALE:

zucchero a velo **100 g**
albume **15 g**
cremor tartaro **1 pizzico** (facoltativo)
succo di limone **2-3 gocce**
coloranti alimentari in gel a piacere

"PROVATELA ANCHE VOI!"

Utilizzate subito la ghiaccia perché tende a indurirsi. Se invece la preparate in anticipo, versatela in un barattolo di vetro chiuso e scaldatela leggermente prima di utilizzarla

IDEA CHIUDI-PACCO
Dopo aver steso il panetto di pan di zenzero, e ritagliato i biscotti nelle forme preferite, formate in ognuno un foro aiutandovi con una piccola cannuccia o uno spiedino di legno. Dopo aver cotto e lasciato raffreddare i biscotti, inserite dei nastrini colorati all'interno del forellino per appenderli all'albero o ai pacchetti regalo

Colazione con Babbo Natale
(Pancake in bottiglia)

ingredienti per 4 persone

uova **2**
zucchero **80 g**
farina 00 **150 g**
farina di cocco disidratato **3 cucchiai rasi**
latte fresco intero **150 ml**
olio di semi (arachidi, mais, soia)
lievito per dolci **1 cucchiaino raso**
sale **1 pizzico**
panna montata q.b.
fragole fresche (o lamponi, ribes, o altra frutta di colore rosso)
mirtilli q.b.
burro

Inserite il beccuccio di un imbuto nel collo di una bottiglia di plastica e, attraverso l'imbuto, inserite le uova, lo zucchero e il sale all'interno della bottiglia. Tappatela e agitatela molto bene. Unite l'olio e il latte, agitate nuovamente, poi le farine, per ultimo il lievito, agitate energicamente per circa 1 minuto.

Riscaldate una padella antiaderente, ungetela con poco burro, toglietela dal fuoco e versate direttamente la pastella dalla bottiglia a formare dei dischi di diametro 10 cm circa. Rimettetela sul fuoco e cuocete sul primo lato finchè si formeranno tante bollicine in superficie (circa 1 minuto), girate con una spatola e cuocete sull'altro lato un po' meno di 1 minuto. Ripetete l'operazione fino a esaurire la pastella, cuocendo 2-3 pancake alla volta. Metteteli, man mano che sono cotti, uno sopra l'altro.

Per dare forma a Babbo Natale, decorate i pancake con frutta fresca (per il cappello e gli occhi) e ciuffi di panna montata (per la barba e i baffi).

L'aperitivo
con i pinguini

ingredienti per 8 pinguini

mozzarelline **8**
olive nere denocciolate **16**
carota **1**
peperone rosso dolce **1**
robiola q.b.

Lasciate sgocciolare le mozzarelline e le olive, serviranno ben asciutte per comporre i pinguini.

Prendete 8 olive e tagliatele a metà, con queste metà darete forma alle "ali" degli animaletti.

Pelate la carota e tagliatela a rondelle di 0,5 cm circa nella parte centrale più larga. Poi tagliate ogni rondella a metà per creare due mezze lune che saranno le zampine.

Con il resto della carota realizzate i becchi dei pinguini.

Tagliate le punte del peperone dolce per ottenere i cappellini rossi. Attaccateli alle teste aiutandovi con un puntina di robiola. Assemblate i pinguini unendo i vari ingredienti preparati.

Pranzo
con le renne

ingredienti per 6 mini hamburger

carne trita scelta di manzo o vitello **250 g**
uovo **1**
lattuga q.b.
pomodoro **1**
cipolla rossa **1** (facoltativa)
burro q.b.
sale
prezzemolo tritato
mini burger bun **6**
mini pretzel salatini
olive nere q.b.
sottilette q.b.

Unite in una ciotola capiente la carne trita e sgusciateci dentro l'uovo, aggiungete un pizzico di sale, il prezzemolo tritato, e mescolate gli ingredienti.

Prelevate con un cucchiaio piccole porzioni del composto e formate con le mani 6 mini hamburger, schiacciandoli delicatamente tra i palmi.

Cuocete i mini hamburger in una padella calda con una noce di burro girandoli sui due lati fino a doratura.

Assemblate i mini burger farcendo i panini con uno strato di lattuga, 1 fetta di pomodoro, cipolla (se i bimbi la sopportano cruda) la polpetta di carne, 1/2 sottiletta.

Realizzate la decorazione per dare forma a Rudolph e i suoi compagni di slitta: tagliate le olive per ricavare "bottoncini" per gli occhi, fateli aderire al pane con una punta di sottiletta, e, per le renne, spezzate a metà 1 classico salatino gusto pretzel.

Pomodori ripieni *natalizi*

FACILE | 20 MIN | 20 MIN | 0 MIN

ingredienti per 6 pupazzetti

pomodori tondi a grappolo **6**
formaggio spalmabile **150 g**
Parmigiano Reggiano **70 g**
mascarpone q.b.
sale
chiodi di garofano **12**
chicchi di melograno **12**

Lavate i pomodori, tagliate le calotte dei pomodori, salateli leggermente e trasferiteli ribaltati su un piatto in modo che rilascino la loro acqua.

Nel frattempo grattugiate finemente il Parmigiano, fino a ridurlo quasi in polvere. Unite nel boccale del mini tritatutto il Parmigiano e il formaggio spalmabile, frullate per amalgamare i due formaggi.

Farcite i pomodori con la crema di formaggi. Chiudete i pomodori con le calotte.

Usate il mascarpone per realizzare la barba e completare il cappellino di Babbo Natale.

Usate i chiodi di garofano per realizzare gli occhi e i chicchi di melograno per il naso.

Cookies
per Babbo Natale

ingredienti per 20 biscotti

burro **120 g**
zucchero di canna **75 g**
zucchero semolato **75 g**
vanillina **1 bustina**
uovo **1**
farina 0 **240 g**
bicarbonato di sodio ½ **cucchiaino**
gocce di cioccolato fondente **170 g**
sale

Sbattete insieme lo zucchero di canna e il burro precedentemente ammorbidito a temperatura ambiente.

Aggiungete al composto la vanillina, poi unite la farina e il bicarbonato di sodio setacciati, e mescolate.

Aggiungete l'uovo e continuate a mescolare l'impasto fino a far assorbire perfettamente l'uovo nell'impasto e prendere il composto omogeneo. Aggiungete le gocce di cioccolato, mescolate ancora e poi trasferite il composto in frigorifero per un paio di ore.

Preriscaldare il forno a 180°C. Ricoprite una teglia da forno con un foglio di carta forno e trasferiteci sopra l'impasto diviso in palline un po' più grandi di una biglia e ben distanziate (in cottura si appiattiranno allargandosi). Aggiungete una piccolissima presa di sale sulla superficie di ogni biscotto.

Cuocete per circa 15 minuti, fino a doratura. Lasciate raffreddare completamente prima di servire.

La ricetta dei cookies americani è perfetta per preparare con i bambini i tradizionali biscotti da lasciare sotto l'albero insieme a una tazza di latte per Babbo Natale! Questa ricetta infatti è veloce e non prevede passaggi complessi. I bambini si divertiranno un mondo a unire gli ingredienti e mescolarli insieme!

Frutta
da attaccare all'albero

FACILE

35 MIN + 60 MIN DI RIPOSO

20 MIN

15 MIN

3 modi per disidratare la frutta:

ESSICCAZIONE IN FORNO
Una volta tagliata, disponete la frutta sulla teglia del forno a 60°C per un paio d'ore minimo, a seconda della grandezza e della tipologia della frutta scelta. Più sottili sono le fette, più rapidi sono i tempi di disidratazione.

ESSICCAZIONE CON MICROONDE
Tagliate la frutta a fettine, disponetela sul piatto girevole o nei cestelli adatti per il microonde. Accendete il microonde alla massima potenza per 2 minuti. Trascorso questo tempo girate la frutta e ripetete l'operazione per altri 2 minuti sempre alla massima potenza.

Una volta essiccata, la frutta può essere conservata a lungo in barattoli di vetro chiusi ermeticamente e consumata come snack sano e nutriente oltre che per guarnire dolci e pietanze. L'essicazione infatti è una tecnica che permette di "conservare" anche le proprietà nutrizionali della frutta

Per mantenere la vivacità del colore è bene immergere per 5 minuti la frutta in una soluzione acida (ad esempio, 2 cucchiai di succo di limone e ¼ di bicchiere di acqua fredda)

Affettate finemente i frutti che possono essere ridotti in fettine, mentre i frutti più piccoli, come ciliegie e frutti rossi, potranno essere lasciati interi ed essiccati dopo una sbollentata in acqua (60-90 secondi) per rendere impermeabile la buccia

IL DOLCE NATALE
firmato Balocco

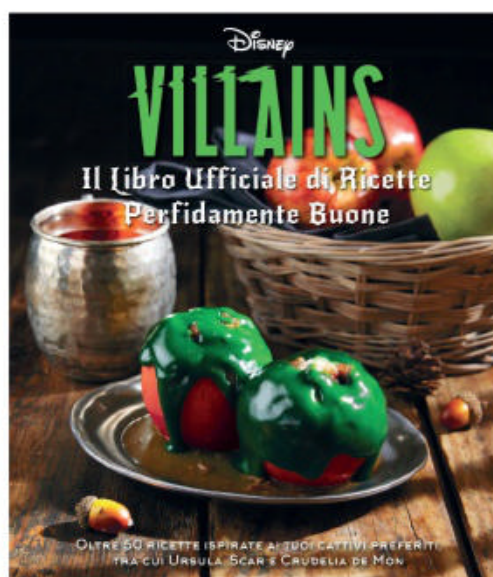
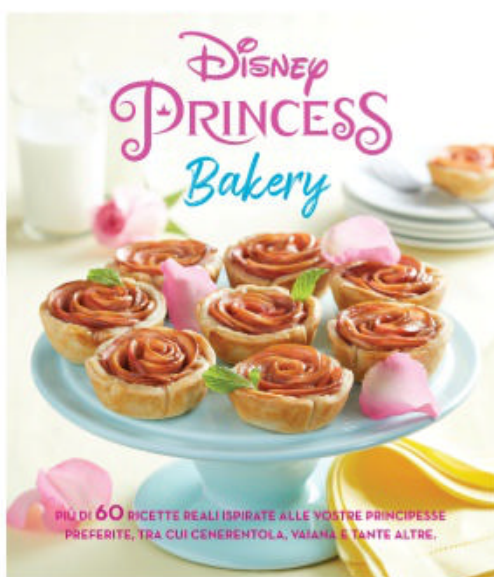
La soffice pasta del pandoro Balocco si unisce all'originale spolvero rosa e all'inconfondibile "tocco Ferragni", per **Pandoro #PinkChristmas**, un dolce natalizio dal packaging esclusivo e in limited edition che sostiene la ricerca contro i tumori infantili, finanziando un percorso di ricerca promosso dall'Ospedale Regina Margherita di Torino. Il secondo protagonista della tavola natalizia di Balocco è il **Mandorlato Balocco incartato a mano**, realizzato con solo lievito madre, uova da galline allevate a terra, profumate scorze d'arance candite di Sicilia, pregiato cedro Diamante e delicata uvetta sultanina. Ricoperto dall'esclusiva glassa alle nocciole italiane, lavorata artigianalmente e arricchita con mandorle intere e fiocchi di zucchero.

AVVENTO GOURMET
My Cooking Box

Dall'1 al 24 dicembre, il **Calendario dell'Avvento: 24 giorni di gusto di My Cooking Box** invita alla scoperta di tante eccellenze alimentari del nostro paese. Ogni casella è una sorpresa gourmet da aprire e assaporare giorno dopo giorno. Si potranno trovare: taralli ai porcini, composta di lamponi, marmellata di clementine, salsa con acciughe e tartufo, foglie di cappero, pistilli di zafferano, petali di fiordaliso, cioccolato di Modica e tanto altro ancora. Ad accompagnare il Calendario, anche un ricettario interattivo!

CINEMA DISNEY DA GUSTARE

con 4 ricettari unici

Panini Comics presenta il regalo imperdibile per amici e familiari, con quattro proposte a tema Disney che promettono di accontentare i gusti di tanti appassionati di cucina (e non solo). Da chi ha appena iniziato a cucinare a chi vuole mettersi alla prova con ricette fantasiose: **Nightmare Before Christmas: Il ricettario ufficiale, Disney Villans: Il libro ufficiale di ricette perfidamente buone, Festeggia con Disney e Disney Princess Bakery.**

CESTE ALCE NERO

La bontà in confezioni regalo

Per questo Natale Alce Nerio propone (in vendita solo su https://www.alcenero.com/collections/regali-e-ricorrenze) **sei ceste ricchissime e composte da diverse combinazioni di bontà biologiche:** non solo Panettone e Pandoro, ma anche pasta, passata di pomodoro, lenticchie, olio extra vergine di oliva e molti altri prodotti classici Alce Nero. Nella cesta Kit Biscotti di Natale anche i prodotti equo solidali certificati Fairtrade.

I REGALI DI CASAMICA

Golosi e solidali

Scoprite un modo speciale di vivere le feste supportando il progetto per la costruzione di una nuova Casa di Accoglienza per chi deve curarsi lontano da casa, con le preziose e gustose box di CasAmica Onlus. Tra queste, il **Tris di Biscottoni natalizi** fatti con ingredienti genuini, coloranti naturali e senza latte né derivati, oppure, la piccola box regalo con **l'infuso Coccole di Natale**, il filtro in acciaio e 1 bastoncino di zucchero di canna. Per ordinare i regali di Natale golosi solidali di CasAmica, visitate:

donisolidali.casamica.it

DOTTOR SORRISO

per un Natale di gioia

Tante idee per regalare la gioia di un sorriso ai piccoli pazienti ricoverati in ospedale, grazie i Dottori del Sorriso, clown-terapeuti professionisti, che riescono a donare un sorriso a circa 36.000 bambini ogni anno. Tra le proposte, Il simpatico panettone nella colorata latta o il **Panettone Paper;** la tavoletta di cioccolato **Chocolate Paper**, la **Scatola Bonbon Paper**, con i cioccolatini del sorriso, o l'originale lattina piena di caramelle di mille colori! e infine, i **Segnaposto** e i **Portaposate** a forma di gnomo, per rendere la tavola più colorata. Tutte le proposte sul sito:

natale.dottorsorriso.it

Speck del Cadore

Dal Cuore delle Dolomiti una Storia di Eccellenza

Disponibili nei migliori Punti Vendita del Cadore

BECHER.IT